



TESIS DE DOCTORADO

# **SUMINISTRO Y CONSUMO ALIMENTARIO URBANO: LA CIUDAD DE SANTIAGO A FINALES DEL ANTIGUO RÉGIMEN**

MARÍA ALICIA GONZÁLEZ MARTÍNEZ

ESCUELA DE DOCTORADO INTERNACIONAL

PROGRAMA DE DOCTORADO EN HISTORIA, XEOGRAFÍA E HISTORIA DA ARTE

SANTIAGO DE COMPOSTELA

2020







## DECLARACIÓN DEL AUTOR DE LA TESIS

### SUMINISTRO Y CONSUMO ALIMENTARIO URBANO: LA CIUDAD DE SANTIAGO A FINALES DEL ANTIGUO RÉGIMEN

MARÍA ALICIA GONZÁLEZ MARTÍNEZ

*Presento mi tesis, siguiendo el procedimiento adecuado al Reglamento, y declaro que:*

- 1) *La tesis abarca los resultados de la elaboración de mi trabajo.*
- 2) *En su caso, en la tesis se hace referencia a las colaboraciones que tuvo este trabajo.*
- 3) *La tesis es la versión definitiva presentada para su defensa y coincide con la versión enviada en formato electrónico.*
- 4) *Confirmo que la tesis no incurre en ningún tipo de plagio de otros autores ni de trabajos presentados por mí para la obtención de otros títulos.*

*En Santiago de Compostela a 1 de junio de 2020*

Fdo. María Alicia González Martínez





## AUTORIZACIÓN DEL DIRECTOR / TUTOR DE LA TESIS

SUMINISTRO Y CONSUMO ALIMENTARIO URBANO: LA  
CIUDAD DE SANTIAGO A FINALES DEL ANTIGUO RÉGIMEN

D./Dña. Ofelia Rey Castelao.

INFORMA/N:

Que la presente tesis, corresponde con el trabajo realizado por Dña. **María Alicia González Martínez**, bajo mi dirección, y autorizo su presentación, considerando que reúne los requisitos exigidos en el Reglamento de Estudios de Doctorado de la USC, y que como director de ésta no incurre en las causas de abstención establecidas en Ley 40/2015.

En Santiago de Compostela a 1 de junio de 2020

Fdo.: OFELIA REY CASTELAO



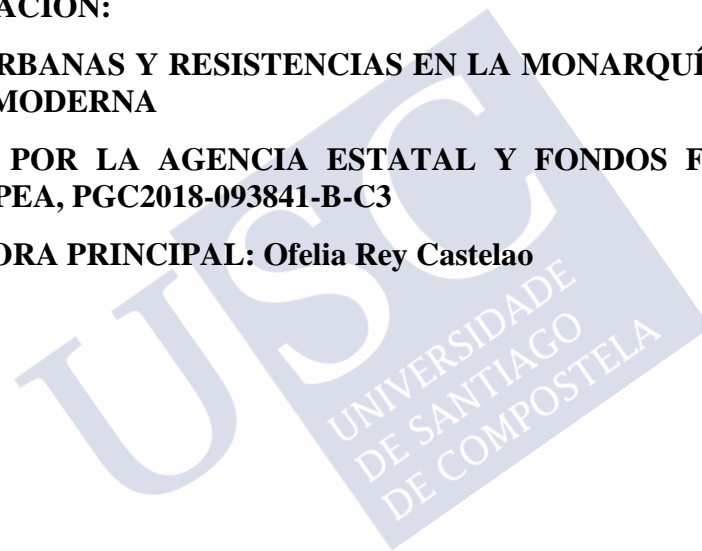


**ESTA TESIS HA CONTADO CON LA AYUDA ECONÓMICA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**

**CULTURAS URBANAS Y RESISTENCIAS EN LA MONARQUÍA HISPÁNICA EN LA EDAD MODERNA**

**FINANCIADO POR LA AGENCIA ESTATAL Y FONDOS FEDER DE LA UNIÓN EUROPEA, PGC2018-093841-B-C3**

**INVESTIGADORA PRINCIPAL: Ofelia Rey Castelao**





## **Resumen**

La tesis analiza la importancia de las vías de suministro y consumo alimentario en la ciudad de Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen. La alimentación no es solo una necesidad básica para la vida, sino que asimismo muestra una realidad de la vida cotidiana. Para ello se crea una red de suministro alrededor de la ciudad que provee a sus habitantes de determinados productos en busca de satisfacer su paladar o agradar a un huésped. A través del estudio de diversas fuentes municipales e institucionales podemos construir cómo y de qué productos alimenticios se abastecía la ciudad de Santiago. De esta forma conseguimos aproximarnos a la realidad de consumo y hábitos alimenticios de sus habitantes.

Palabras clave: alimentación, suministro, consumo, Santiago de Compostela, Galicia, distribución, XVIII, productos alimenticios, mercados.

## **Resumo**

A tese analiza a importancia das vías de abastecemento e consumo alimentario na cidade de Santiago de Compostela a finais do Antigo Réxime. A alimentación non só é unha cidade básica para a vida, se non que asimismo mostra unha realidade da vida diaria. Para elo crease unha rede de suministro ó redor da cidade que proporciona ós seus habitantes de determinados produtos na busca de satisfacer seu padal ou agradar a un hóspede. A través do estudo de diversas fontes municipais e institucionais podemos construír cómo e de qué produtos alimenticios abastecía a cidade de Santiago. Desta forma conseguimos aproximarnos á realidade de consumo e hábitos alimenticios dos seus habitantes.

Palabras chave: alimentación, suministro, consumo, Santiago de Compostela, Galicia, distribución, XVIII, produtos alimenticios, mercados.

## **Abstract**

The thesis analysis the importance of food supply and consumption routes in the city of Santiago de Compostela at the end of the Ancien Regime. Food is not only a basic necessity for life, but it specifically shows a reality of everyday life. For this, a supply network is created around the city that provides its inhabitants with products in search of satisfying their palates or pleasing a guest. Through the study of various municipal and institutional sources we can build how and what food products the city of Santiago supplies. In this way we are able to get closer to the reality of consumption and eating habits of its inhabitants.

Keywords: food, supply, consumption, Santiago de Compostela, Galicia, distribution, XVIII, food products, markets.

## **AGRADECIMIENTOS:**

Esta tesis doctoral no habría sido posible sin el esfuerzo y dedicación de Ofelia Rey Castelao, a quien agradezco sinceramente toda su paciencia, consejos y revisiones durante todo el periodo de investigación que ha durado esta tesis.

Agradecer a mi familia, Javi, Ana, Javivi y José Ángel, porque a pesar de que la distancia de más de 900 km ha sido muy dura para todos, no dudaron en apoyarme en este proyecto y en estar ahí siempre que los necesitase. A mi pareja, Iago por ser mi principal fuente de apoyo, siendo la persona que ha pasado conmigo el periodo más largo y complicado de mi carrera. A su madre Ángeles Suárez por estar ahí en todo momento. A mi pequeña Laura Martínez, por más de diez años de amistad aguantando mis locuras. A Amelia Fandiño por ser la mejor compañera de piso. También a Paula por estar siempre al otro lado del teléfono y a Sofía por su ayuda todo este tiempo. No podría olvidarme de mis albaceteñas, y en especial a Ana por sus cafés de terapia. Por último, a Pilar, una mujer fuerte donde la haya.

A todos ellos, gracias por creer en mí y estar ahí en todo momento.





## ÍNDICE

### Agradecimientos

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>15</b>
1.1. Objetivos, fuentes y métodos	22
1.2. Presentación del espacio de estudio: la ciudad de Santiago de Compostela	24
<b>2. POBLACIÓN Y CAMBIOS SOCIALES EN SANTIAGO DE COMPOSTELA (1700-1833)</b>	<b>38</b>
<b>3. EL ESPACIO NUTRICIO DE LA CIUDAD</b>	<b>48</b>
3.1. Evolución y sistemas de suministro	48
3.2. Las vías de suministro	55
<b>4. EL SUMINISTRO DIARIO</b>	<b>61</b>
4.1 Los escenarios comerciales	61
4.1.1. Plazas y calles	61
4.1.2. Puntos de venta	65
4.1.3. Ferias y mercados	74
4.2. La regulación municipal sobre el mercado urbano	81
<b>5. LOS PRODUCTOS BÁSICOS</b>	<b>92</b>
5.1. El cereal panificable y el pan	92
5.1.1. Fabricación y venta de pan	97
5.1.2. Tipos de pan	110
5.2. La carne	118
5.2.1. El obligado de carnes y su función	124
5.2.2. El perfil del obligado y el intrusismo de los obligados particulares	134
5.2.3. Especies cárnicas	141
5.2.3.1. Productos de venta en la carnicería pública y otros productos	145
5.2.3.1.1. Derivados lácteos	148
5.2.3.2. Cerdo y derivados porcinos	149
5.2.3.3. Aves de corral, huevos y productos cinegéticos	154
5.2.3.4. Apicultura y producción de miel	158
5.3. El vino	161
5.3.1. Los tratantes de vino e inmovilismo comercial	161
5.3.2. Áreas de procedencia, transporte y acceso del vino	166
5.3.3. Precios y calidad del vino	173
5.4. El pescado	177
5.4.1. La pescadería pública	184
5.4.2. Especies de pescado y precios a la venta	188
5.5. Los productos de la huerta: hortalizas y legumbres	196
5.5.1. Productos frutícolas	203



<b>6. LOS PRODUCTOS SECUNDARIOS Y DE LUJO</b>	<b>208</b>
6.1. Arroz y pasta	208
6.2. Frutos secos y deshidratados	210
6.3. Especias	215
6.4. Hielo y sus funciones	219
6.5. Azúcar y el dulce	228
6.5.1. Productos de pastelería y confitería	229
6.6. Chocolate	232
<b>7. EL CONSUMO INSTITUCIONAL ECLESIAÍSTICO</b>	<b>239</b>
7.1. Hábitos de consumo del monasterio masculino de San Martín Pinario	240
7.1.1 El régimen alimentario en la enfermería	253
7.1.2. Los festines de la hospedería	254
7.2. Hábitos de consumo del monasterio femenino de San Payo de Antealtares	257
<b>8. EL CONSUMO INSTITUCIONAL CIVIL</b>	<b>267</b>
8.1. Gasto alimentario del Colegio de Santiago Alfeo o de Fonseca	267
8.1.1. El libro de recetas de Fonseca	274
8.2. Gasto alimentario del Colegio de San Gerónimo	281
8.3. El Hospital Real	292
8.3.1. Las despensas del Hospital Real	295
8.3.2. El régimen alimentario hospitalario	309
8.3.2.1. El horario y ritual de comidas de enfermos	311
8.3.2.2. El utillaje del cocinero de enfermos	314
8.3.3. El consumo alimentario de los Ministros Mayores y Menores	316
8.3.3.1. El refectorio y el ritual de las comidas	319
8.3.3.2. El utillaje de cocina y el menaje de las estancias privadas	321
<b>9. CONCLUSIONES</b>	<b>327</b>
<b>10. APÉNDICE</b>	<b>338</b>
<b>11. FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>355</b>
FUENTES MANUSCRITAS	357
FUENTES IMPRESAS	359
BIBLIOGRAFÍA	362

## **ABREVIATURAS EMPLEADAS EN EL TEXTO**

ACS, Archivo de la Catedral de Santiago de Compostela

AGS, Archivo General de Simancas

AHUS, Archivo Histórico Universitario de Santiago

ASP, Archivo de San Payo de Antealtares



## INTRODUCCIÓN

Esta tesis doctoral versa sobre los sistemas de suministro y la alimentación en las ciudades de finales del Antiguo Régimen tomando como modelo Santiago de Compostela. Esta elección no ha sido al azar pues esta ciudad planteaba una serie de atractivos muy importantes al ser uno de los núcleos urbanos más poblados del reino de Galicia y con un gran contingente de instituciones laicas y religiosas que la hacían muy interesante para nuestro estudio.

El objetivo principal de esta tesis consiste en conocer cómo y qué productos alimenticios llegaban a Santiago de Compostela para ser vendidos en los mercados y puntos de venta de la ciudad, así como intentar aproximarnos a las realidades del consumo alimentario atendiendo a cuestiones económicas, sociales y demográficas.

Es principalmente en los años veinte y treinta del siglo XX cuando en Europa comienzan los primeros trabajos serios sobre los sistemas y hábitos alimenticios, los cuales se han convertido en auténticos clásicos de esta disciplina<sup>1</sup>. Aunque ha sido realmente en las últimas décadas cuando ha adquirido una gran relevancia en el mundo académico, como tema principal de muchos trabajos, pues anteriormente la mayoría de los estudios históricos abordaban la alimentación en un segundo plano, empleándola como un medio a través del cual explicar una realidad histórica, quedando siempre en el campo de la nutrición y de la gastronomía.

Hubo que esperar a los estudios de historia urbana realizados en Francia en los años sesenta y setenta, así como a los de historia rural, para encontrar una vía de análisis coherente en la que se combinaban el ámbito productor rural -y urbano- con el ámbito consumidor.

En 1961 se publicaron por parte de la escuela francesa en la revista *Annales, Économies, sociétés, civilisations*, una serie de artículos que pusieron en consideración las diferentes posibilidades que planteaban los estudios sobre alimentación. Estas aportaciones se publicaron en la edición de mayo-junio entre los que encontramos autores como Philippe Robert, Frank Spooner y Jean-Jacques Hemardinquer con una introducción de Fernand Braudel<sup>2</sup>. En este mismo boletín, el artículo escrito por Philippe Robert proponía el estudio de la historia de los hombres a partir de los alimentos<sup>3</sup>. Éste fue su trabajo más teórico, en donde trata la existencia de dos modelos alimentarios antagónicos: el monótono y el variado. Ambos regímenes alimenticios planteaban una clara distinción social observable desde el punto de vista nutricional. Esta propuesta la pondría en práctica con su siguiente artículo, publicado en el mismo boletín, en el que a través de unos cálculos realizados sobre el total de víveres consumidos en París y sus precios en el mercado, Philippe Robert concluyó que a principios del siglo XIX existió un gradual deterioro en la alimentación de sus habitantes<sup>4</sup>. Por su parte, Frank Spooner

---

<sup>1</sup> Véase el excelente artículo de M.<sup>a</sup> de los Ángeles Pérez Samper, “La historia de la historia de la alimentación”, en *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, nº35, 2009, pág. 110-115.

<sup>2</sup> BRAUDEL, Fernand, PHILIPPE, Robert; HEMARDINQUER, Jean-Jacques; y SPOONER, Frank, “Vie Matérielle et Comportements Biologiques. Bulletin nº 1, en *Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, nº 3, 1961, págs., 545-574.

<sup>3</sup> PHILIPPE, Robert. “Commençons par l'histoire de l'alimentation”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16<sup>e</sup> année, nº 3, 1961. pág. 549-552.

<sup>4</sup> PHILIPPE Robert. “Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, nº3, 1961, págs. 564-568.

planteó una metodología diferente a la de Philippe Robert en la que valiéndose de la comparación de siete registros diferentes realizó un cálculo nutricional sobre el régimen alimentario de los siglos XV al XX<sup>5</sup>.

En la segunda entrega de la revista *Annales*, de la edición de junio-agosto también dedicado a la alimentación aparecen los artículos de Jean-Jacques Hémardinquer, Bartolomé Bennassar y Lucien Febvre<sup>6</sup>. Pero sin duda en ese boletín destacó el artículo de Fernand Braudel, quien planteó en un artículo de ese mismo número de *Annales* de 1961 las posibilidades de la alimentación en la investigación histórica como vía para acceder a un plano que se situaba entre la economía y las prácticas sociales<sup>7</sup>. Este enfoque fue desarrollado en la década de los setenta con su obra *Civilización material y capitalismo siglo XV al XVIII*. En su segundo capítulo titulado “el pan de cada día” estableció un acercamiento entre la teoría histórica e historia de la alimentación aplicado a la Europa de los siglos XV al XVII. Braudel desarrolla en este capítulo cómo los sistemas de alimentación pertenecen de forma intrínseca a la cultura material de cualquier civilización y por lo tanto son definibles desde el punto de vista histórico. De esta forma, la historia de la alimentación se consolida como campo disciplinar con multitud de enfoques y posibilidades de estudio.

Además de la obra de Fernand Braudel fueron muchos los autores que en la década de los setenta contribuyeron con sus estudios a la historia de la alimentación. No podemos olvidarnos del trabajo de Jean Jacques Hémardinquer de 1970 en donde recoge los estudios realizados en este campo y valora la importancia de la alimentación como una práctica presente a lo largo de la historia social y económica con un gran abanico de posibilidades aún por escribir<sup>8</sup>. Cinco años después se volvió a centrar un número de la revista *Annales* sobre el tema de la alimentación bajo el título de *Dossier: Histoire de la Consommation*<sup>9</sup>. Una publicación en donde debemos recalcar el artículo de Maurice Aymard en donde se abordaron varios aspectos y espacios que marcarían un antes y después en la metodología de este campo de estudio<sup>10</sup>. Las consideraciones de este autor se convirtieron en una referencia básica para los posteriores estudios de alimentación en la historiografía francesa.

Los diferentes enfoques con los que se abordó la historia de la alimentación francesa dieron lugar a nuevas perspectivas económicas, sociales y culturales de las que se hicieron partícipes otros países europeos<sup>11</sup>. Desde un punto de vista económico, se realizaron trabajos a través de métodos cuantitativos con el objetivo de conocer los problemas de precios, dietas calóricas o aspectos del consumo entre otros. En este amplio abanico

---

<sup>5</sup> SPOONER Frank. “Régimes alimentaires d'autrefois”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n°3, 1961, págs. 568-574.

<sup>6</sup> BENASSAR Bartolomé. “L'alimentation d'une ville espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle. Quelques données sur les approvisionnements et la consommation de Valladolid”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 4, 1961, págs. 728-740; HÉMARDINQUER Jean-Jacques. “Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n°4, 1961, págs. 740-747; FEBVRE Lucien. “Essai de cartes des graisses de cuisine en France”, en *Annales Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n°4, 1961, págs. 747-756.

<sup>7</sup> BRAUDEL, Fernand. “Alimentation et catégories de l'histoire”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 4, 1961, págs. 723-728.

<sup>8</sup> HÉMARDINQUER JEAN-Jacques. “Pour une histoire de l'alimentation”, en *Cahiers des Annales*, n° 28, 1970, págs. 236-240.

<sup>9</sup> BENASSAR Bartolomé; GOY Joseph. “Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle”, en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30<sup>e</sup> année, n°2-3, 1975.

<sup>10</sup> AYMARD Maurice. “Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode” en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30<sup>e</sup> année, n° 2-3, 1975, págs. 431-444.

<sup>11</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”, en *Manuscrits: revista d'història moderna*, n°6, 1987, págs. 7-30.

destacaremos al historiador económico italiano Carlo M. Cipolla quien agrupó diferentes fuentes de la historia de la economía para realizar un estudio a nivel mundial del desarrollo de la población, nivel de ingresos, factores de producción -trabajo, capital, recursos naturales- y productividad para llegar a concretar el alcance e importancia de la oferta y la demanda<sup>12</sup>. También fue importante la labor de la historiadora inglesa Carole Shammas con sus trabajos sobre el último cuarto de siglo XVIII en los que hace estimaciones sobre el poder calórico en dietas de las clases trabajadoras<sup>13</sup>, pequeño estudio que marcaría un precedente a una de las obras más importantes de la historiografía cuantitativa<sup>14</sup>. Así mismo, en la perspectiva del papel social de la alimentación centrada en entender cómo las sociedades se movilizaban para garantizar el abasto alimentario. En este aspecto, Pierre Chaunu y su estudio de la sociedad en donde analiza varias líneas de investigación incluida la relativa a las propias de la vida cotidiana, dedicando un capítulo a la alimentación<sup>15</sup>.

En la obra de Miriam R. Lowenberg, E. Neige Todhunter, Eva D. Wilson, Moira C. Feeney y Jane R. Savage se planteó en 1970 que la alimentación es un acto completo envuelto por diferentes factores sociales y psicológicos que determinan la propia manutención de los individuos marcado por “*por un sistema complejo de actitudes, ideas, presupuestos, religión, tabúes, ideas relativas a los méritos o deméritos de un alimento y otros poco comprendidos.*”<sup>16</sup>. En esta perspectiva destacamos a Maguelonne Toussaint-Samat con una colección de nueve volúmenes publicada en 1987 y traducida al español cuatro años después, analizando las características de los distintos productos comestibles a través de comportamientos, modas, mitos y símbolos<sup>17</sup>.

Además de estas nuevas perspectivas de investigación han surgido nuevos enfoques centrados sobre todo en el estudio de la introducción y desarrollo de productos de origen americano en espacios europeos, analizando sus consecuencias a corto y largo plazo. Entre esos alimentos nos encontramos con el triunfo del azúcar estudiado por Sidney Mintz<sup>18</sup> o el trabajo de Redcliffe Nathan Salaman y William Glyn Burton sobre el triunfo de la patata en occidente<sup>19</sup>. Más actual, aunque en la misma línea de investigación que los anteriores, es el trabajo de David Gentilcore sobre el tomate en Italia<sup>20</sup>. De todos modos, estos autores sintetizan lo que muchos otros habían estudiado desde el punto de vista de

---

<sup>12</sup> CIPOLLA, Carlo M., *Historia económica de la Europa preindustrial*. Madrid, Revista de Occidente, D.L. 1976.

<sup>13</sup> SHAMMAS, Carole. “The eighteenth-century English diet and economic change”, en *Explorations in Economic History*, vol.21, nº 3, 1984, págs. 254-269.

<sup>14</sup> SHAMMAS, Carole. *The Pre-industrial consumer in England and America*. Oxford: Clarendon Press, cop, 1990.

<sup>15</sup> CHAUNU, Pierre. *Historia, ciencia social: La duración, el espacio y el hombre en la época moderna*. Ediciones Encuentro, 1986, págs. 356-398

<sup>16</sup> LOWENBERG, Miriam; TODHUNTER, E. Neige; WILSON, Eva; FEENEY, Moira C.; SAVAGE, Jane R. *Los alimentos y el hombre*. México, LimusaWiley, 1970.

<sup>17</sup> TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid, Alianza, D.L: 1991. Esta obra está compuesta por nueve volúmenes cada uno de ellos dedicado a un alimento, distribuidos de la siguiente forma: v. 1: La miel, las legumbres y la caza; v. 2: La carne, los productos lácteos y los cereales; v. 3: El aceite, el pan y el vino; v. 4: Los pescados y las aves de corral; v. 5: El caviar, los mariscos y el jamón; v. 6: La sal y las especias; v. 7: El azúcar, el chocolate, el café y el té; v. 8: Las frutas y las verduras; v. 9: Las conservas, los congelados y la dietética.

<sup>18</sup> MINTZ, Sidney Wilfred. *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York, Penguin, 1986.

<sup>19</sup> SALAMAN, Redcliffe Nathan. *The history and social influence of the potato*. Londres, Cambridge University Press, 1985.

<sup>20</sup> GENTILCORE, David. *Pomodoro, A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press, 2010.



los cambios en la agricultura europea, entre los que habían sido esenciales los referidos al maíz.

En la década de los noventa y principios del siglo nos encontraremos con una de las obras más importantes en nuestro campo de estudio como es la obra colectiva dirigida por Louis Flandrin y Massimo Montanari titulada, *Historia de la Alimentación*<sup>21</sup>. En esta obra abordan cronológicamente los hábitos alimentarios de las diferentes civilizaciones desde la prehistoria hasta la actualidad, convirtiéndose en una obra de referencia en los estudios de alimentación. Conviene tener en cuenta que Massimo Montanari hacía años que era una autoridad, pues en años atrás publicó un libro en donde analiza la alimentación en Europa desde el punto de vista de la historia cultural y antropológica a partir de las particularidades que representan los alimentos, los sistemas de producción y los modelos de consumo, y los comportamientos en torno a la comida<sup>22</sup>.

En estos últimos años, la historia de la alimentación ha sufrido un proceso de institucionalización. Por ejemplo, el surgimiento de revistas centradas en este campo como *Food and Foodways* (1985) y *Food and History* (2004). En el primer caso, se trata de una revista multidisciplinar dedicada a publicar artículos sobre historia y cultura de la alimentación, cuyo objetivo es el de reflexionar sobre el papel de la comida en las relaciones humanas. En nuestro caso es más relevante la revista de la universidad de Oxford especializada en la historia de la alimentación, *Food and History*, que aborda la historia de los alimentos, la arqueología de los alimentos y la cultura de los alimentos desde diferentes puntos de vista como aspectos sociales, económicos, religiosos, políticos, agronómicos y culturales de la alimentación y la nutrición, al mismo tiempo que cuestiones de consumo, producción y distribución de alimentos, teorías y prácticas de alimentación, incluidos aspectos médicos.

En los últimos años se han creado centros, institutos, asociaciones y congresos dedicados al estudio de la alimentación. Entre ellos destacaremos el Instituto Europeo de Historia y Cultura de la Alimentación de la Universidad de Tours e impulsores de la anteriormente mencionada revista *Food and History*. Esta institución ha organizado desde su creación muchas conferencias internacionales en donde siempre se ha reservado un hueco para los estudios históricos sobre alimentación. Entre todos estos logros destacamos la base de datos The Food Bibliography creada en colaboración con Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies (Florenia), que nos permite acceder a un gran repertorio de referencias bibliográficas en el campo de la historia de la alimentación.

Cabe destacar la *Associazione Italiana di Storia Urbana* (AISU) fundada entre los años 2000 y 2001, cuya intención consistía en la celebración de una serie de conferencias bianuales de ámbito internacional. Entre estas conferencias cabe destacar la celebrada en Universidad de Padua en el año 2015, *Food and the city*, que contó con una gran participación de académicos e historiadores españoles. En donde participaron en una sesión coordinada por Fernando Suárez Golán y Ofelia Rey Castelao de la Universidad de Santiago de Compostela<sup>23</sup>.

Otro ejemplo de institucionalización nos lo encontramos en la introducción de los estudios de alimentación en el mundo académico y universitario. La Universidad de Bolonia oferta el Máster en *Historia y Cultura de los Alimentos*, un posgrado

---

<sup>21</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Historia de la alimentación*. Gijón, Trea, 2004.

<sup>22</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica, 1993.

<sup>23</sup> Entre las conferencias destacaremos a historiadores como María Luisa Candau Chacón (Universidad de Huelva) María Ángeles Pérez Samper (Universitat de Barcelona) Ana María Sixto Barcia (Universidad de Santiago de Compostela).



internacional dirigido por Massimo Montanari. Este máster posee un carácter multidisciplinar cuyo objetivo busca implicar una gran variedad de campos de estudios como geográfico, antropológico, sociológico, literario, artístico y filosófico, que representan una premisa esencial para un enfoque moderno de los oficios y actividades relacionadas con la alimentación.

En la historiografía española no fue hasta la segunda mitad del siglo XX cuando, y siguiendo el orden cronológico, Vicente Palacio Atard y sus estudios sobre Madrid, en los que analizaba las vías de suministro de la ciudad con aproximaciones cuantitativas al consumo de productos alimenticios como carne, pan o pescado entre otros<sup>24</sup>. Es un estudio breve con el que se iniciaron otros sobre abastecimiento y alimentación como el de Antonio Fernández y García sobre el régimen alimentario a finales del siglo XIX en Madrid<sup>25</sup>. Todos ellos recopilados en un libro publicado a finales de los noventa<sup>26</sup>.

Aunque fueron los trabajos de Antonio Eiras Roel, en la década de los setenta quien, con varios artículos sobre la alimentación en las instituciones eclesiásticas y laicas de Santiago, marcarían un antes y después<sup>27</sup>; debe tenerse en cuenta que estos trabajos se basaban en un previo y abundante conocimiento de la producción agraria de Galicia, sus caracteres y sus cambios a lo largo de la Edad Moderna, sin cuyo desarrollo no podrían entenderse los niveles de consumo urbanos. Los trabajos de Eiras Roel destacaron por su metodología y rigor en la aplicación de métodos cuantitativos<sup>28</sup>.

En la década de los ochenta fueron principalmente dos las obras que intentaron abarcar el tema de los sistemas de alimentación con diferente resultado. En primer lugar, la obra de María Concepción de Castro, en donde explica las razones que impidieron la articulación del mercado de granos en torno a Madrid XVIII<sup>29</sup>. Obra imprescindible que contextualiza la situación coyuntural de las sociedades urbanas con respecto a la producción cerealista. Además, cabría destacar el libro de Carmen María Cremades Griñan en la que analiza la gestión municipal del abastecimiento y sus problemas de la ciudad de Murcia a finales del Antiguo Régimen<sup>30</sup>.

Habría que esperar a la década de los noventa y principios del siglo XXI para que comenzase realmente una profusión de los estudios en materia alimenticia. En 1993 Eiras Roel publicó en la revista *Obradoiro* de la Universidad de Santiago de Compostela un trabajo sobre los resultados y problemas de la historia de la alimentación en la España moderna, que volvía poner de manifiesto las posibilidades de esta línea de investigación

---

<sup>24</sup> PALACIO ATARD, Vicente. *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1966.

<sup>25</sup> FERNÁNDEZ Y GARCÍA, Antonio. *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II: la alimentación en el Madrid Romántico*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de estudios Madrileños, 1971.

<sup>26</sup> PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII y otros estudios madrileños*. Madrid, Real Academia de la Historia, 1998.

<sup>27</sup> EIRAS ROEL, Antonio; ENRÍQUEZ MORALES, María José. “El consumo alimentario en los Colegios Mayores de la Universidad de Santiago y otras colectividades del Antiguo Régimen”, en *Liceo Franciscano. Revista de Estudio e investigación*, año 28, n° 82-84, 1975, págs. 243-261; EIRAS ROEL, Antonio, “La historia cuantitativa del consumo alimentario. Estado actual de las investigaciones”, en *Hispania: Revista española de historia*, n°126, 1974, págs. 105-148; ENRÍQUEZ MORALES, María José. “Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago de Compostela”. Memoria de licenciatura inédita, Universidad de Santiago de Compostela, Facultad de Xeografía e Historia, 1974.

<sup>28</sup> EIRAS ROEL, Antonio (ed.). *Las fuentes y los métodos: 15 trabajos de historia cuantitativa serial de Galicia*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1977.

<sup>29</sup> DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*. Madrid, Alianza, 1987.

<sup>30</sup> CREMADES GRIÑAN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII (1701-1766)*. Murcia, Universidad de Murcia, 1984.

e interpretación histórica<sup>31</sup>. En 2000, Roberto Cubillo de la Puente publicó un trabajo sobre el mercado alimenticio en la ciudad de León en el siglo XVIII<sup>32</sup>.

Pero sobre todo es preciso destacar la figura de María Ángeles Pérez Samper con numerosas aportaciones a la historia de la alimentación convirtiéndose en un referente en este campo<sup>33</sup>. Entre sus trabajos destacaremos *Mesas y cocinas*, obra que sintetiza un gran repertorio documental y bibliográfico sobre la alimentación en diferentes contextos sociales basados en recetarios, dietarios de conventuales y monásticos, registros de la despensa de palacio, así como las impresiones de viajeros que visitaban España. Además, analiza la repercusión de los nuevos productos americanos -como el tomate, pimiento o el cacao - tanto a nivel social como agrario modificando los hábitos alimenticios y que marcarán a las cocinas regionales.

Asimismo, en este periodo no podríamos olvidar la publicación de María del Carmen Simón Palmer, autora con una amplia experiencia en el campo de los estudios alimentación de palacio<sup>34</sup>, quien publicó en el 2003 una recopilación numerada y clasificada todas las obras en España relacionadas con el campo de la alimentación desde el siglo XVI hasta el XX<sup>35</sup>.

En estos últimos años, ante el reciente interés que suscita este campo de investigación se han celebrado congresos y jornadas cuyo objetivo principal es reflexionar sobre el papel de la alimentación en el pasado. Es el caso del VIII Congreso Internacional e Interdisciplinar de Jóvenes Historiadores (AJHIS) celebrado en marzo de 2017 por la Universidad de Salamanca, con la que se pretendía dar una visión integral del tema de alimentación a través de diferentes corrientes de estudio recalando su papel protagonista en las dinámicas políticas, económicas, sociales y culturales a lo largo de la Historia. Pero sin duda, uno de los hitos más importantes en la historia de la alimentación es el reciente I Congreso de Historia de la Alimentación celebrado el 13 de febrero de 2020 tendrá como lema “Especias, navegantes y civilización”, en homenaje al quinto centenario de la primera vuelta al mundo de Magallanes y Elcano, aunque no de manera exclusiva ya que otros aspectos como la alimentación en el antiguo Egipto o en Roma también tuvieron

<sup>31</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación en la España Moderna: resultados y problemas”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº 2, 1993, págs. 35-64.

<sup>32</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia, 1700-1800*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 2000.

<sup>33</sup> Destacaremos algunos ejemplos como PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca, La Val de Onsera, 1998. Así como numerosos artículos: PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Los recetarios de mujeres y para mujeres sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº19, 1997, págs. 121-156; “Cataluña y Europa a la mesa: las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la Época Moderna”, en *Pedralbes: Revista d'història moderna*, nº18, 1, 1998, págs. 251-272; “Estilo de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un grande de España en el siglo de oro”, en *Trocadero: Revista de historia moderna y contemporánea*, nº 12-13, 2000-2001, págs. 315-360; “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº 26, 2001, págs. 11-55; “El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna”, en *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, nº22, 2002, págs. 29-71; “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, en *Cuadernos de historia moderna. Anejos*, nº2, 2003, págs. 153-197; y “Entre la intimidad y la sociabilidad: la alimentación según Fray Antonio de Guevara”, en *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº 30, 2012, págs. 101-122

<sup>34</sup> Destacamos obras como: SIMÓN PALMER, María del Carmen. *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982; *La cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid, Editorial Castalia, 1997. “Las bebidas en el Palacio Real de Madrid en tiempo de los Austrias”, en GARRIDO ARANDA, Antonio. *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*. Córdoba, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001, págs. 156-172.

<sup>35</sup> SIMÓN PALMER, María del Carmen., *Biografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón. Ediciones Trea, 2003.

cabida. Este Congreso forma parte del proyecto “600 quintales: el peso histórico de un viaje alrededor del mundo” cuyo objetivo es difundir el contexto histórico, y otros aspectos como la música, la literatura y la alimentación.

En la historiografía gallega, y gracias a la influencia de Eiras Roel la historia de la alimentación tendrá un hueco en los estudios modernistas. En primer lugar, hay que subrayar que, en numerosos trabajos sobre instituciones hospitalarias, asistenciales y eclesiásticas, en especial los monasterios y conventos, solía introducirse un capítulo sobre el consumo alimentario, si bien es verdad que sin otorgarle la importancia que se merecía; en este sentido, los estudios de las dietas de enfermos, las raciones de los empleados, o las de monjes y monjas, se describieron con cierta asiduidad, pero sin analizar si eran o no suficientes. Así puede constatarse en varias tesis doctorales referidas a Galicia contienen capítulos sobre alimentación en instituciones, como, por ejemplo, la tesis Concepción Burgo sobre las monjas de San Payo de Antealtares. En la que dispuso de un apartado sobre el consumo alimentario basado en las series de gasto de dicho cenobio femenino, uno de los más importantes en Galicia en el Antiguo Régimen<sup>36</sup>.

En 1994 se publicó Hortensio Sobrado hizo una aproximación al consumo alimentario del área rural lucense durante los siglos XVII-XIX realizado a través del estudio de los inventarios post-mortem<sup>37</sup>. Ese mismo año Petergo Saavedra incluyó en su obra *La vida cotidiana en Galicia del Antiguo Régimen* un capítulo que sitúa de nuevo en valor la importancia de los sistemas alimentarios en la historia a través de un estudio comparativo entre los diferentes estudios alimentarios y monografías<sup>38</sup>. Igualmente es preciso mencionar al historiador Xavier Castro, quien además de sus prolíficos trabajos en este campo sobre la alimentación gallega, fue uno de los encargados en el año 2009, junto a otros historiadores como Camilo Fernández Cortizo e historiadores del cine de un número sobre historia de la alimentación – junto a otros artículos sobre historia del arte- de la revista *Semata* bajo el título *Alimentación, sociabilidade e vida cotiá na historia*<sup>39</sup>.

Mucho más importante a nuestros efectos es sin duda la monografía dedicada a la ciudad de Santiago Compostela escrita por Juan Eloy Gelabert<sup>40</sup>, en la que se analizan aspectos fundamentales del sistema abastecimiento del que se servía la ciudad, identificando su espacio nutricional a través de diversas fuentes documentales y que nos ha servido como punto de partida para esta tesis por cuanto se ocupa del siglo XVI y del primer tercio del XVII. En esta obra se aporta una visión muy completa de la producción agraria del entorno compostelano y de sus sistemas de suministro. Volveremos sobre este libro en repetidas ocasiones.

---

<sup>36</sup> BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino en la Edad Moderna: el monasterio benedictino de San Payo de Antealtares*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 1986, vol.5; un año después publicó un artículo dedicado exclusivamente al régimen alimentario del cenobio de San Payo de Antealtares en donde condensa los resultados expuestos en dicha tesis (en BURGO LÓPEZ, Concepción. “El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del monasterio de San Payo de Antealtares”, en *Studia histórica. Historia moderna*, nº5, 1987, págs. 221-239).

<sup>37</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. “Aproximación al consumo en el área rural gallega: el interior lucense (ss. XVII- XIX)”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº2, 1993, págs. 87-110.

<sup>38</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Petergo. *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*. Barcelona, Crítica, 1994, págs. 129-152.

<sup>39</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo; FOLGAR DE LA CALLE, Xosé María. “Alimentación, sociabilidade e vida cotiá na historia”, en *Semata: Ciencias sociais e humanidades*, nº91, 2009.

<sup>40</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la Tierra de Santiago de 1500 a 1640. Contribución a la historia económica y social de los territorios de la Corona de Castilla en los siglos XVI y XVII*. Sada, A Coruña, Edicións do Castro, D.L., 1982.

## Objetivos, fuentes y métodos

Nuestro objetivo principal es conocer el entramado establecido para la distribución y venta de productos alimenticios en la ciudad de Santiago de Compostela durante el siglo XVIII y principios del XIX. Para intentar resolver un propósito de cierta complejidad hemos establecido una serie de objetivos particulares que nos ayuden en dicho proceso.

En primer lugar, analizar los factores de la demanda de productos alimenticios y su evolución, así como cuántos y quiénes eran los consumidores. De igual importancia es saber qué clase de productos demandaba la ciudad y cuáles eran los más consumidos, pero también los considerados de lujo, solo al alcance de una pequeña parte de la sociedad compostelana capaz de costearse determinados productos que no eran necesarios, sino que se aportaban placer o colaboraban a la imagen de riqueza de esa minoría.

Por otro lado, una vez establecidos las características de la demanda y el espacio territorial en el que se desenvuelve esta tesis, consideramos que es preciso conocer las particularidades que presentan proceso de comercialización de los productos comestibles. Con esto no solo pretendemos centrarnos vías de suministro mediante las cuales esos productos llegaban a la ciudad sino en oferta de los productos. es esencial subrayar que la obtención de alimentos estaba condicionada por la coyuntura económica del entorno compostelano y ésta a su vez, estuvo condicionada por múltiples factores que influyeron en los rendimientos agrícolas, ganaderos y pesqueros, especialmente las variaciones del clima, y por la capacidad de comercialización de productos alimentarios creando fluctuaciones entre la oferta y la demanda, llegando en momentos concretos a auténticas crisis de subsistencia.

Finalmente hemos considerado apropiado hacer una incursión en los sistemas de alimentación existentes en la ciudad tratando de aproximarnos al consumo urbano de Santiago en el que trataremos de enmarcar las diferentes clases sociales, sus gustos, modas y diferentes comportamientos en torno a la mesa.

Para conseguir nuestros objetivos hemos empleado un volumen muy heterogéneo de fuentes documentales. Uno de nuestros principales recursos han sido las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752-1753* disponibles en el Archivo General de Simancas y publicadas en su día por Eiras Roel. Esta fuente documental ha sido fundamental para conocer la realidad económica de la ciudad en materia de abastos. En primer lugar, en las respuestas a las cuarenta preguntas del interrogatorio se dan algunas noticias sobre las actividades del sector primario como la agricultura o la ganadería que se desarrollaban en el ámbito de las parroquias que componían la ciudad, y sobre los negocios urbanos como los mesones tabernas, panaderías, carnicerías, mercados y ferias. Es decir, conseguimos así una visión panorámica de la ciudad de Santiago. En segundo lugar, las listas y de oficios públicos y empleos a las que refieren las respuestas anteriores y que nos permiten conocer con exactitud las actividades comerciales que se llevaban a cabo en la ciudad, detalladas y clasificadas en las que aparecen indicadas cuántas personas se dedicaban a cada uno, indicando los rendimientos que percibían por dicho oficio. como veremos, no otros aspectos de esta fuente fiscal han sido muy útiles.

Otra de las fuentes más importantes para nuestro estudio ha sido la normativa municipal de la ciudad, que se encuentra custodiada en el Archivo Histórico Universitario de Santiago. Las disposiciones de gobierno que emanaba del poder municipal se encuentran reflejadas en los *libros de Actas*, en los que se registraban los diferentes temas tratados en los plenos del ayuntamiento, Y que nos muestran un fiel retrato del grado de la preocupación de los munícipes en materia de abastos. Asimismo, han sido de nos gran ayuda los bandos, que buscaban dar a conocer a lo acordado en los plenos, publicándose



en las tablillas del ayuntamiento con el fin de que las disposiciones comenzaran a cumplirse cuanto antes.

En el Archivo de la Universidad también encontramos los fondos del *Hospital Real*, *Clero* y *Universitario* que han sido vitales para entender la realidad alimenticia de muchas instituciones tanto laicas como religiosas de la ciudad. Dentro del fondo dedicado al Hospital Real sus *libros de Cuentas* muestran la vida económica de dicha institución en cuanto a compras y gastos de productos alimenticios y otros artículos, incluso aquellos que no constan entre los que disponían las diversas Constituciones otorgadas por la corona que regula todos los aspectos de la existencia cotidiana del Hospital. En el fondo dedicado al *Clero* ha sido fundamental la consulta de los libros de cuentas del monasterio de San Martín Pinario, mientras que en el fondo *Universitario* encontramos información sobre los diferentes centros de enseñanza de la ciudad como el Colegio de Fonseca y el Colegio de San Gerónimo, que como en esas otras instituciones, los libros de cuentas reflejan un sistema de consumo que difería en la práctica con lo decretado en sus Constituciones.

Además de estas fuentes de archivo, nos hemos servido de fuentes impresas como tratados, memorias y ensayos tanto a nivel nacional como regional y local que nos permitieran conocer y acercarnos a otro modo de ver la realidad de Santiago durante el periodo estudiado. Sin duda los que más nos han ayudado en nuestro cometido han sido los textos del canónigo ilustrado Pedro Antonio Sánchez Vaamonde, en los que analiza y critica el sistema de abastos de la ciudad analizando sus puntos fuertes y débiles Y plasmando la realidad comercial.

En los tratados, memorias y ensayos sobre el reino de Galicia han sido imprescindibles las obras de Fray Martín Sarmiento, José Lucas Labrada, José Andrés Cornide de Folgueira y Saavedra o Eugenio Larruga. Los textos del erudito benedictino Martín Sarmiento nos ha prestado mucha información sobre cómo era la vida gallega. Su descripciones y comparaciones en determinados aspectos económicos relacionados con la alimentación y actividades económicas del reino nos permitieron conocer aquellos espacios en donde la documentación oficial no entraba. Pero también la obra de José Lucas Labrada, la cual ha sido imprescindible para enriquecer la información económica que podemos extraer del Catastro de la Ensenada y conocer su situación en las décadas finales del siglo XVIII. Por otro lado, los trabajos de José Andrés Cornide han sido fundamentales en determinados apartados por sus obras sobre la actividad pesquera en las costas gallegas que nos ha ayudado a recomponer y acercarnos al suministro y consumo de pescado en Santiago. Por último, las memorias del economista y viajero Eugenio Larruga nos aportaron información valiosísima de la situación económica de Galicia en materia de suministros alimentarios.

En cuanto a la metodología empleada para esta tesis, nos hemos situado a medio camino entre la historia económica y la historia social. en este sentido, si bien es cierto que los datos seriales son la clave de muchas páginas, la información narrativa lo es para hacer una interpretación de un hecho vital, la comida diaria, desde el punto de vista social. por otra parte, hemos procurado comparar las fuentes que permitan rellenar los vacíos documentales existentes y una cuantificación sencilla basada en medias de precios, medias de nivel de consumo, cálculos de rendimientos y costes, etc. Nuestra intención a la hora de realizar dichos cálculos es conocer cómo y qué productos se vendían en Santiago, así como los medios y recursos que tenía la ciudad para poder mantenerse abastecida, si bien es cierto que no era una ciudad grande ni un gran mercado y no planteaba problemas del calibre de los que suponía mantener cada día a ciudades como Madrid. En este sentido, es imposible no mencionar el paralelismo que plantea esta tesis con determinados aspectos de la historia rural, pues la producción de alimentos ha sido

objeto de numerosas monografías comarcales de las que podemos obtener el contexto económico en el que se situaba Compostela<sup>41</sup>.

## Presentación del espacio de estudio: la ciudad de Santiago de Compostela

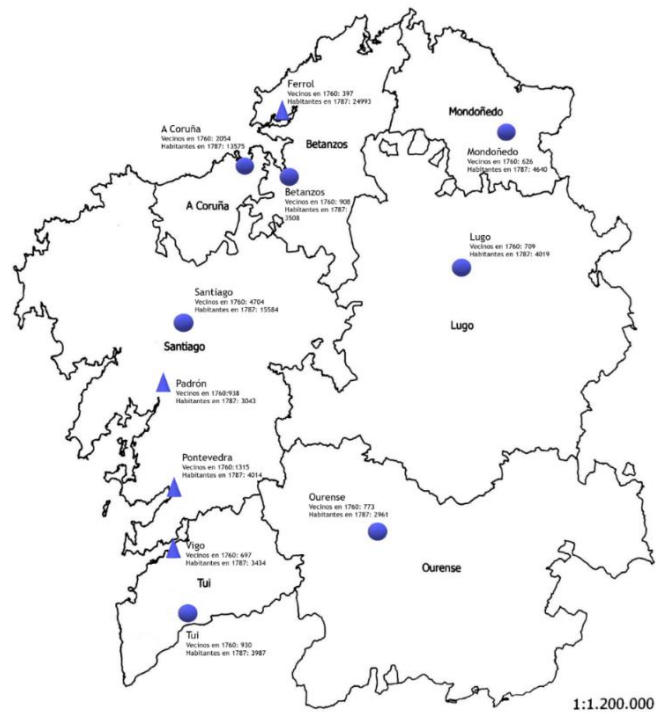
Antes de comenzar con el estudio sobre el que versa esta tesis es necesario pararse en conocer el espacio sobre el que se encuentra enmarcado desde el punto de vista geográfico, demográfico y socioeconómico.

Santiago de Compostela está situada en el reino de Galicia, en su parte más occidental, siendo una de las pocas ciudades que podíamos encontrar en un reino predominantemente rural. A finales del siglo XVIII, la población urbana apenas alcanzó el 7% de la población total del reino. Este porcentaje apenas cambió a lo largo de nuestro periodo de estudio y si queremos encontrar mayores cotas de población urbana tendríamos que trasladarnos hasta el siglo XX cuando se consiga un tímido aumento, alcanzado el 10%<sup>42</sup>. En 1787 sólo tres de las siete ciudades gallegas registraron una población superior a los 10.000 habitantes como lo eran Santiago, Coruña y Ferrol, seguido muy de lejos por las ciudades de Lugo o Mondoñedo que superaron los 4.000 habitantes.

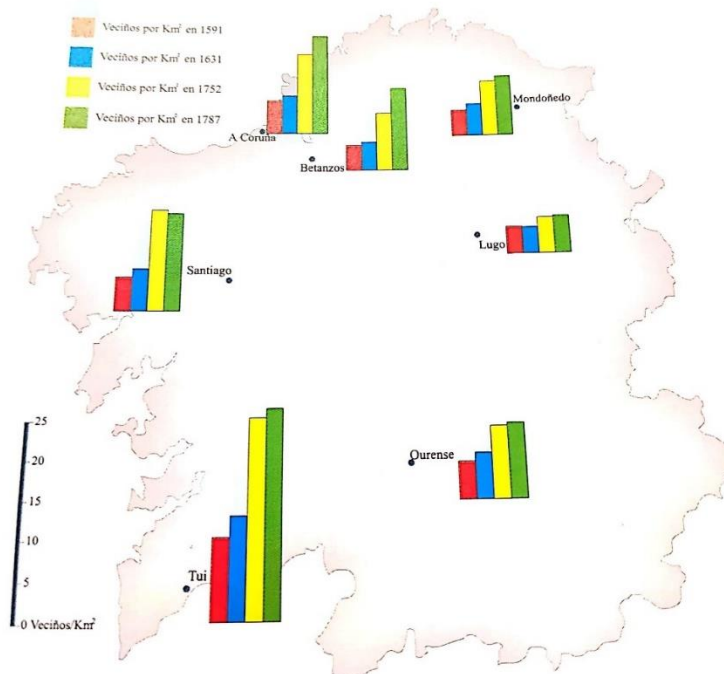
---

<sup>41</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio. *La jurisdicción de Xallas en el siglo XVIII. Población, sociedad y economía*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1978; RODRÍGUEZ FERREIRO, Hilario. *La tierra de Trasdeza, una economía rural antigua. Santiago de Compostela: población, y economía de la antigua Jurisdicción de Trasdeza en la primera mitad del siglo XVIII*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1973; PÉREZ GARCÍA, José Manuel. *Un modelo de sociedad rural de antiguo régimen en la Galicia costera: la península de Salnés: (Jurisdicción de la Lanzada)*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1979; REY CASTELAO, Ofelia. *Aproximación a la historia rural en la comarca de la Ulla (siglos XVII y XVIII)*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1981; RODRÍGUEZ FERREIRO, Hilario. *A xurisdicción do Morrazo: s. XVII-XVIII*. Pontevedra, Servicio de Publicacións, Deputación Provincial de Pontevedra, 2003, 3 vols.; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *Economía, política y sociedad en Galicia: la provincia de Mondoñedo, 1480-1830*. Santiago de Compostela, Consellería de Presidencia, 1985.

<sup>42</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Una primera aproximación a la estructura demográfica urbana de Galicia en el censo de 1787", en VILLARES PAZ, Ramón, (coord.). *La ciudad y el mundo urbano en la historia de Galicia*. Santiago de Compostela, Tórculo, D.L., 1988, págs. 155-178; también de EIRAS ROEL, Antonio. *La población de Galicia, 1700-1860: crecimiento, distribución espacial y estructura de la población de Galicia en los siglos XVIII y XIX*. Santiago de Compostela, Fundación CaixaGalicia, D.L., 1996; *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada, con la introducción de Eiras Roel*. Madrid, Centro de Gestión Catastral y Cooperación Tributaria, Tabaprés, Grupo Tabacalera, 1990.; y en especial el libro de: MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. *La Población De Santiago De Compostela (1630-1860): Estructuras, Coyunturas Y Comportamientos Demográficos*. Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico da USC, 2014.



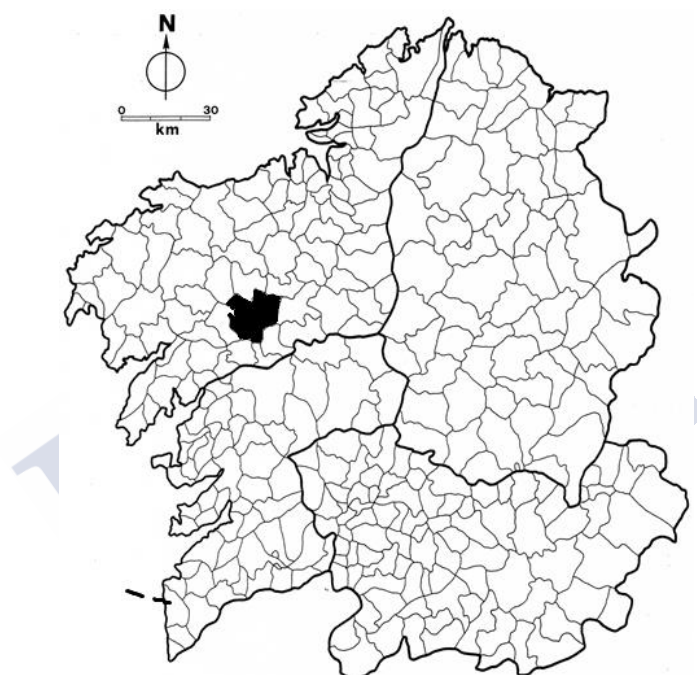
**Mapa nº 1. División Provincial del Reino de Galicia en 1753. Ciudades y principales villas del Reino.**  
Mapa: Rubén Castro Redondeo, *Cartografía Digital*



**Mapa nº 2. Evolución del número de vecinos por km2 en las siete provincias del Reino de Galicia. Periodo: 1591-1787**  
Atlas Histórico de Galicia, 1998

En cuanto a la organización administrativa, Galicia era un reino donde el noventa por ciento de su población vivía en territorio del señorío perteneciente a instituciones eclesiásticas y nobiliarios mientras que el resto habitaban en espacios de realengo. Esta situación propició que, en el plano administrativo, el gobierno local fuese designado por los titulares de las jurisdicciones. Esto provocó que existiera en muchas ocasiones un solapamiento de diversas funciones administrativas o judiciales. Este fue el caso concreto de la ciudad de Santiago. Como parte de las competencias administrativas señoriales existían dos funciones primordiales como son la propia actividad municipal, así como mantener y gestionar sus patrimonios.

En el plano administrativo la comarca de Santiago era la capital de una de las siete provincias del reino de Galicia y una de las más importantes desde el punto de vista demográfico y económico, cuyo titular jurisdiccional era el Arzobispo de Santiago de Compostela. Uno de los señores más poderosos de todo el reino<sup>43</sup>.



**Mapa n°3. Ubicación de la jurisdicción de Santiago de Compostela en el Reino de Galicia**

La comarca de Santiago contaba con una organización administrativa distribuida en diferentes parroquias situadas en su demarcación territorial. Estas desempeñan un amplio abanico de funciones convirtiéndose en piezas clave de un complejo organigrama territorial de las propias administraciones eclesiásticas<sup>44</sup>. En el caso del territorio santiagués estas parroquias están marcadas por un relieve abrupto y la presencia de corrientes fluviales. Estos accidentes geográficos fueron factores a tener en cuenta para el fluido suministro de productos alimentarios, en donde en algunas ocasiones favorecieron la existencia de caminos o -y por lo general- creaban obstáculos a evitar por parte de los mercaderes y comerciantes que buscaban llegar a la ciudad.

<sup>43</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “El régimen señorial en Galicia a finales de la Edad Moderna”, en *Obradoiro de historia moderna*, nº6, 1997, págs. 18 y 40.

<sup>44</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio; PRESEDO, Antonio. “La red parroquial y el clero rural en la Galicia de los siglos XVI-XIX: resultados de una investigación en curso”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº22, 2013, pág. 94.



En una aproximación más focalizada de la ciudad Santiago de Compostela con respecto a su medio, nos encontramos con la existencia de dos importantes cuencas fluviales muy próximas e importantes como son las de los ríos Ulla y Tambre, y más concretamente los dos afluentes del Ulla, el Sar y el Sarela, que bordeaban la ciudad. Los dos ríos, por su caudal y anchura, son el último escollo geográfico a atravesar para llegar a la ciudad. Asimismo, los afluentes fueron determinantes para algunas actividades económicas como los molinos situados entre sus orillas. Además, entre otros accidentes geográficos la ciudad se encuentra situada en un valle, entre los montes Pedroso y Viso, y otros de menor altura, que la rodean completamente.



**Mapa n°4. Situación de Santiago y sus parroquias con respecto a los ríos Tambre y Ulla**



**Mapa nº 5. Relieve de Galicia**

El emplazamiento de Santiago presentaba una serie de obstáculos geográficos a los que habría que sumarles el deplorable estado de la red de viaria, acentuando aún más los problemas de suministro que afectaron a la ciudad. A pesar del ruinoso estado de los caminos, Santiago de Compostela fue una ciudad con gran afluencia de mercancías y productos alimenticios que colmaron sus plazas, tiendas y mercados. Era un importante núcleo comercial en el seno de un espacio poco dinámico. Obviamente contaba con una larga historia, como la que nos expone a comienzos del siglo XVII el canónigo-cardenal Jerónimo del Hoyo:

*... muy abastecida de pan y de Carnes todo a moderados precios perdices tiene nuevas y son muy buenas. Conejos se traen de las Islas y algunos de tierra de montes. De Gallinas y capones es muy abundante y los capones duran desde el mes de Septiembre. Basta carnes tollendas. Aella acude lo mejor de todos los puertos de Galicia como ya queda dicho. yansimismo sois de todo genero de frutas y de muy buenos y preciosos Vinos que se traen de Ribadavia de orense de salva tierra de moncon de Salnes de las marihias Rivadulla y de a mando y otras partes...*<sup>45</sup>

La imagen que nos transmite dicho canónigo es de una ciudad rica y de excepcional peculiaridad comercial en donde se hace mención a determinadas zonas de suministro de las que se beneficiaba la urbe. Estas áreas de producción, como las comarcas vitícolas del Rivadavia y las de Salnés y del Ulla, fueron las principales suministradoras de los vinos de la ciudad, la caza de conejos procedentes de Tierra de Montes -en la dorsal montañosa de la actual Pontevedra- y las islas, en especial la de Arousa, así como de pescado procedente de los puertos. Sin embargo, esta imagen se corresponde a una ciudad que apenas alcanzaba los seis mil habitantes y cuyas necesidades eran totalmente diferentes a

<sup>45</sup> HOYO, Jerónimo del. *Memorias del Arzobispado de Santiago: reproducción facsimilar*. Santiago de Compostela, Consorcio de Santiago, Universidad de Santiago de Compostela, 2016, pág. 46-47.

la ciudad que llegaría a ser Santiago durante el siglo XVIII y principios del XIX en aspectos demográficos, sociales y económicos.

Por lo que respecta a la economía de la zona destacaremos la dicotomía urbe-ciudad. Santiago de Compostela como núcleo poblacional urbano mantenían una economía con base en el sector artesanal, industrial y servicios muy alejado de la principal fuente económica del país que era la agricultura. Esto contrastaba fuertemente con su alfoz de naturaleza exclusivamente agrícola siendo predominante el cultivo de cereal, pero también de carácter cerealista y de policultivo de subsistencia con un escaso desarrollo ganadero que sólo repuntó tímidamente a durante el siglo XIX<sup>46</sup>.

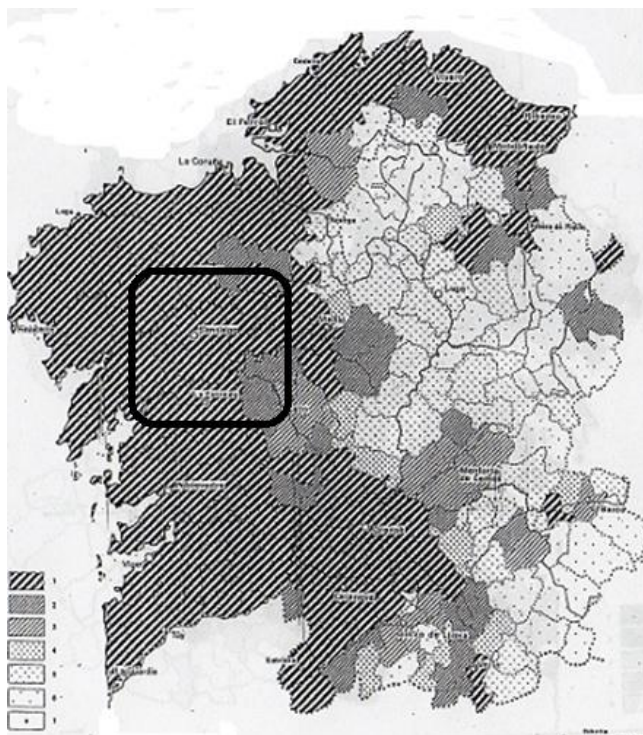
La disponibilidad de cada uno de estos cereales estuvo totalmente ligada al propio ciclo productivo del cereal, su estacionalidad y el clima. Tanto el trigo como el centeno eran cereales de invierno que predominaban en tierras de secano de primera calidad y sus rendimientos eran realmente favorecedores para quienes los cultivan. Mientras, el mijo era un cereal de primavera menos exigente que los dos anteriores que presentó escaso interés económico pero que fue fundamental en el campo circundante de Santiago hasta la llegada del maíz. Sin duda, el maíz fue una excelente alternativa como grano de autoconsumo ante la imposibilidad climática de una nueva cosecha de trigo o centeno en un mismo año, ya que el maíz podía tener un doble ciclo en algunas tierras, el llamado maíz serondo. Esto propició una enorme ventaja al permitir una progresiva intensificación de la rotación de los cultivos al sustituir a los menos adaptados al clima de la Galicia occidental<sup>47</sup>. Además, el maíz presentaba otras dos características muy interesantes al sistema agrario que provocaría un total cambio del paisaje agrario, como fueron su fácil cuidado y adaptación a todo tipo de suelos. Su escasa resistencia a tierras que no eran óptimas para el cultivo de trigo y centeno provocó una nueva utilidad a aquellos campos infértiles e hizo posible la eliminación del barbecho. Por todas estas cualidades el maíz se convirtió en la mayor parte de Galicia como la principal fuente de producción, eliminando casi totalmente al mijo menudo e incluso a los cereales de invierno. Y, por lo tanto, quedando el cultivo de trigo y del centeno para pagar las rentas contratadas en ambos cereales o para las celebraciones y fiestas anuales<sup>48</sup>.

---

<sup>46</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Concentración y condiciones geográficas de la ganadería gallega en el siglo XVIII", en *Estudios Geográficos*, vol. 44, nº172-173, 1983, págs. 435-468.

<sup>47</sup> En este ámbito destacamos los trabajos de: PÉREZ GARCÍA, José Manuel. "O millo en Galicia: un estado da cuestión", en *Revista Galega de Estudos Agrarios*, nº7-8, 1982, págs. 87-104; También del mismo autor: "Aproximación al estudio de la penetración del maíz en Galicia", en EIRAS ROEL, Antonio (ed.) *La Historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, 1982, págs. 117-159; "La agricultura gallega y sus rendimientos. Un estudio evolutivo (1700-1850)", en *Revista de Historia Moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº3, 1983, págs. 63-98; PÉREZ GARCÍA, José Manuel: "La agricultura gallega de mediados del siglo XVIII a través de sus rendimientos, una respuesta alternativa", en *Congreso de historia rural: siglos XV-XIX. Actas del coloquio celebrado en Madrid, Segovia y Toledo del 13 al 16 de octubre de 1981*, Madrid, 1984, págs. 415-450; también destacar a BARREIRO MALLÓN, Baudilio. "El maíz en el sistema agrario de la España moderna", en *Sección cronológica*, vol. 1, 1992, págs. 184-199.

<sup>48</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "Petite exploitation et changement agricole à l'intérieur d'un vieux complexe agraire Les campagnes de la Galice entre 1550 et 1850", en *Histoire & sociétés rurales*, nº 12, 1999, págs. 63-108; y también del mismo autor, "El maíz en el sistema agrario y en la alimentación en Galicia, siglos XVII-XIX", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, pág. 49-80.



**Mapa nº 6. Presencia del Maíz en 1753**  
(A. Bouhier, *La Galice*)

Otro de los factores determinantes fue la estacionalidad de las propias cosechas. Según los inventarios post-mortem, los meses previos a la recolección de la cosecha existía una gran carencia de cereales en las despensas y concretamente en los meses de abril, mayo y junio<sup>49</sup>. Esto indica una situación muy evidente, donde la línea entre la pobreza y la crisis alimentaria era muy delgada. Pero sobre todo, una clara subordinación al mundo rural y a las importaciones en un contexto de constante crecimiento urbano.

En cuanto a la cuestión climática las incessantes lluvias eran uno de los principales problemas que tenían los labradores gallegos, pues provoca la pérdida de las cosechas, por lo que se solía decir: “*que en Galicia el hambre entraba nadando*”<sup>50</sup>. Un ejemplo de ello fue la solicitud al ayuntamiento para poder realizar una procesión con motivo del mal tiempo el 7 de junio de 1774:

*El Vicario más antiguo de esta Cofradía de nuestra Señora del Rosario, [...] que por Memorial del Cavallero Procurador General de esta ciudad tiene deliberado sacar en procesión de rogativa y poner en Novena la Imagen de esta Señora para que interceda con su Divino Hijo, traiga el temporal más favorable para la conservación de frutos, en cuya atención.*<sup>51</sup>

Paradójicamente, lo que resultó el principal enemigo de los cultivos fue uno de los factores del triunfo de la patata.

<sup>49</sup> Los campesinos apenas disponían de media fanega de pan (en SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia...*, págs. 129-130).

<sup>50</sup> Ibidem, pág.130; FERNÁNDEZ CORTIZO Camilo. “¿En Galicia, el hambre entra nadando? Rogativas, clima y crisis de subsistencias en la Galicia litoral sudoccidental en los siglos XVI-XVIII”, en *Semata: Ciencias sociais e humanidades*, nº17, 2006, págs. 259-298.

<sup>51</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº237, 1774, fol. 216.



Estos tres factores fueron determinantes a la hora de obtener buenos rendimientos agrarios, aunque también existieron otros más extraordinarios como el surgimiento de plagas.

Todas estas variables influyeron mucho en el abasto de Santiago debido a la situación coyuntural de los campos gallegos durante el periodo estudiado, y de la que se puede ver su efecto en la ciudad en los índices de precios del grano estudiados por Antonio Eiras Roel y Rafael Usero<sup>52</sup>.

En cuanto a la cabaña ganadera en la Galicia occidental predomina la presencia numérica de la ovicaprina frente al ganado vacuno y porcino. la presencia de ovejas, carneros y cabras era cuantitativamente superior al resto de las especies porque las había en los espacios comunes de las aldeas cercanas y por su gran importancia en los regímenes alimentarios de los privilegiados. De modo que la existencia de una élite económica fuerte y adinerada favorecía una demanda constante de carnes de primera calidad. Asimismo, se podían emplear los cueros de la cabaña ovicaprina en el mundo textil. Ahora bien, siendo menor en número, era el vacuno el de mayor interés tanto por su carne como por la leche y los cueros; los cerdos eran además una fuente cárnica básica en todas las casas, un “salvavidas” en las economías domésticas.

La cabaña ganadera próxima fue no solo una aportación de alimentos, sino que los cueros que se obtenían en el matadero de la ciudad constituyeron desde el siglo XVI una fuente constante de materia prima para una abundante producción de curtidos<sup>53</sup>, que será permanente pero que se amplía en el último tramo del siglo XVIII<sup>54</sup>.

Conviene tener en cuenta que Santiago de Compostela fue un núcleo poblacional en donde coexistían instituciones rentistas de diferente naturaleza y grupos sociales muy numerosos constituidos por un amplísimo sector artesanal. Todos ellos eran auténticos agentes económicos ávidos de productos alimenticios que les permitiera alimentar su estómago. Pero además, esto tenía un componente psicológico por el cual a través de los alimentos se manifestaba e insinuaba el nivel de vida que tenía el comensal en una sociedad profundamente jerarquizada. Lo que llevó a los grupos a subsistir y en gran medida competir por los productos agrícola-ganaderos que constituían su materia prima de trabajo –cereales los panaderos y horneros, cueros los curtidores, etc-.

Nuestra pretensión es ofrecer una visión lo más completa y detallada posible de cómo fue el sistema de suministro por el que se abastecía, así como aproximarnos al consumo alimentario la ciudad de Santiago a finales del Antiguo Régimen. Para ello, es preciso contar con la obra de Juan Eloy Gelabert González sobre la ciudad de Santiago durante los siglos XVI-XVII<sup>55</sup> y que es una herramienta esencial para conocer los antecedentes y características que envolvieron a la ciudad, convirtiéndose inevitablemente en nuestro punto de partida.

La ciudad de Santiago convirtió en un foco comercial nada despreciable creando toda una red de influencias de carácter político, social y económico que supuso una inevitable ordenación de su entorno<sup>56</sup>. De esta forma las redes de suministro y abastecimiento fueron

---

<sup>52</sup> EIRAS ROEL, Antonio; USERO Rafael. "Precios de los granos en Santiago de Compostela y Mondoñedo: siglo XVIII". En EIRAS ROEL, Antonio (ed.), *Las fuentes y los métodos...* págs. 243-288.

<sup>53</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*, pág.239.

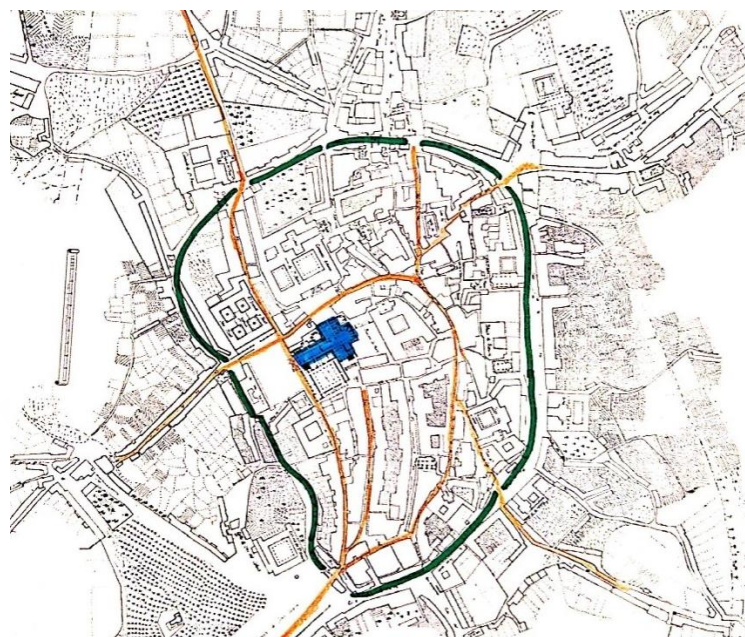
<sup>54</sup> CARMONA BADÍA, Xoán. *El atraso industrial de Galicia: auge y liquidación de las manufacturas textiles, (1750-1900)*. Barcelona, Ariel, 1990; también CARMONA BADÍA, Xoán; NADAL, Jordi. *El empeño industrial de Galicia: 250 años de historia, 1750-2000*. A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 2005.

<sup>55</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*

<sup>56</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. "Las dinámicas demográficas de las pequeñas villas gallegas a finales del Antiguo Régimen". *Obradoiro de Historia Moderna*, nº11, 2002, págs. 61-100; también del mismo autor:

conformándose con base a la gran fuerza de atracción sobre la que ejercía la ciudad como ante el gran foco de mercado que era.

En la ciudad, el consistorio organizó el mercado urbano concentrando en un punto la actividad comercial de determinados productos alimenticios favoreciendo de esta manera el control institucional y tributario. Es por este motivo que para estudiar todas aquellas redes comerciales propias de la ciudad es preciso tener en cuenta la relación de ésta con determinados elementos estructurales, como son la muralla, sus puertas y la catedral. Para ello, nos hemos servido de un plano de la ciudad datado en 1796 y realizado por Juan López Freire al que Andrés A. Rosende Valdés, en su obra sobre arquitectura y urbanismo de Santiago de los siglos XVII y XVIII<sup>57</sup>, considera que es el más fiable con respecto a otros planos de este periodo e incluso el plano de 1865 de Francisco Coello al que considera una copia del plano de Freire, aunque con ausencia representación en los pórticos y columnas. Por esta razón, es por la que no solo hemos elegido el mapa de Juan López Freire en este trabajo sino también el que emplearemos en lo sucesivo<sup>58</sup>.



**Plano nº1. Muralla, catedral y entramado urbano en relación a los caminos**  
Plano de Juan López Freire del (1796)

Durante el siglo XVIII la muralla de la ciudad ya no tenía la estructura firme del pasado, sino que se encontraba en un proceso de decadencia hasta su desaparición en el siglo XIX<sup>59</sup>. A pesar de su deplorable estado, no había perdido su carácter diferenciador entre

---

"Mundo urbano y migraciones campo-ciudad en Galicia, siglos XVI-XIX". *Revista de Demografía Histórica*, vol. 16, nº2, 1998, págs. 39- 86.

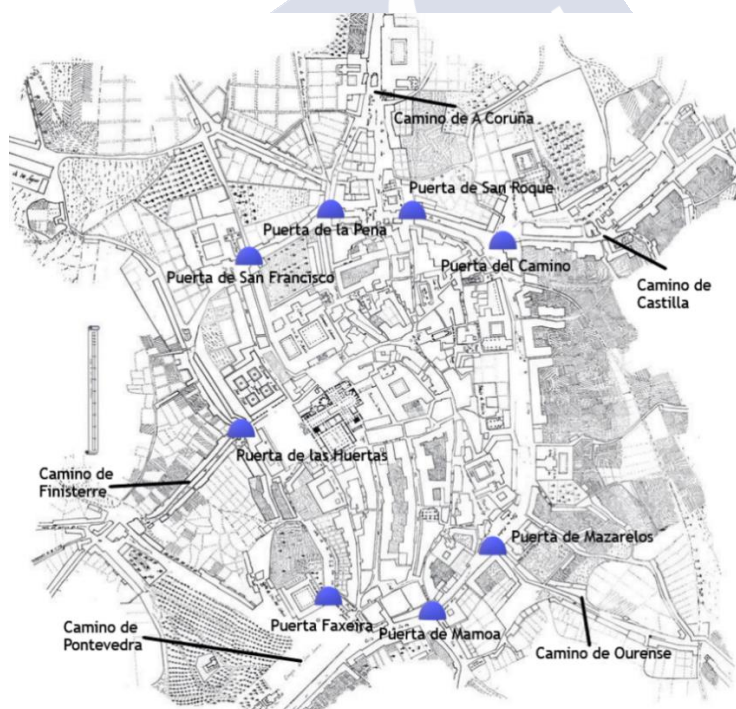
<sup>57</sup> ROSENDE VALDÉS, Andrés A. *Unha Historia urbana: Compostela, 1595-1780*. Vigo, Nigra Trea, 2004.

<sup>58</sup> Este plano se encuentra custodiado en el Archivo del Reino de Galicia. Colección cartográfica e iconográfica. "Plano de la ciudad de Santiago" de Juan López Freire. Signatura CCMB 151.

<sup>59</sup> ÁLVAREZ ALONSO, Clara. "La gestión administrativa del concejo de Santiago de Compostela en el ámbito del urbanismo durante el siglo XVI", en *la España medieval*, nº6, 1985, págs.151-160; ORTEGA ROMERO, María do Socorro. "Las murallas de Compostela en los siglos XVI-XVII", en VILLARES PAZ, Ramón (coord.) *La ciudad y el mundo urbano en la historia de Galicia*. Santiago de Compostela, Tórculo Edicións, 1988, págs. 225-240; FERNÁNDEZ GASALLA, Leopoldo. "Las murallas de Santiago de Compostela (968-1875). De coraza protectora a monumento evocado", en *Congreso Internacional*

el mundo urbano y rural, aunque sí había ido perdiendo su función defensiva por otra de índole fiscal y sanitaria<sup>60</sup>. La muralla se convertía en el símbolo del fin del mundo rural marcando una clara diferenciación administrativa y sobre todo de estatus. Esta diferenciación, patente en la documentación de la época moderna, hace referencia al interior de la ciudad bajo el término “intramuros” mientras que el espacio situado a las afueras e inmediaciones “extramuros”. En estos últimos espacios vivieron un gran desarrollo desde el siglo XVI pues, según Juan Eloy Gelabert, las murallas se habían empleado como "*pared señera a toda una serie de ilegales construcciones que de tiempo en tiempo el Concejo se veía en la obligación de mandar derribar*"<sup>61</sup>. Estas casas, huertas y campos conformaban el paisaje extramuros que se organizaba en torno a las instituciones religiosas y a los caminos que se dirigían desde el campo a la ciudad, organizadas en parroquias urbanas que tenían amplios espacios extramuros en algunos casos. Esas parroquias actuaban como estructuras administrativas tanto para la cura de almas como para la derrama de tallas e impuestos. La ciudad tenía las parroquias de San Andrés, San Benito del Campo, San Miguel dos Agros, San María del Camino, San Fiz de Solvio, Santa María Salome, Santa Susana y San Fructuoso.

Para acceder a la ciudad era necesario entrar por alguna de sus puertas, las cuales se habían convertido en auténticos focos de atención municipal como punto clave en la recaudación de impuestos sobre los suministros que llegaban a la ciudad a través del portazgo.



**Plano nº2. Puertas de acceso a Santiago de Compostela  
y sus principales caminos**  
Plano de Juan López Freire del (1796)

*Ciudades Amuralladas": Pamplona, 24-26 noviembre 2005. Pamplona, Institución Príncipe de Viana, vol. 1, 2007.*

<sup>60</sup> ROSENDE VALDÉS, Andrés A. *Unha Historia urbana...*, pág. 31.

<sup>61</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*, pág. 188.



A pesar de la importancia fiscal de las puertas no fueron objeto de remodelación o mantenimiento por parte de ayuntamiento que dejó que las puertas cayeran en una lenta agonía al igual que la muralla desde el siglo XVII:

*...pero malas; dos dellas atraviesan la ciudad, una va de la Puerta de Mamoa, pasa por la plaça y llega hasta la puerta de San Roque, y otra desde la puerta de San Pedro pasa asimismo por la plaça de Hospital Real; ninguna dellas es derecha ni igual porque en partes son muy estrechas y en partes anchas y en muchas muy tuertas. Otras dos calles, que llaman Rúa Nueva y la Rúa del Villar, son buenas calles, aunque no muy largas, pero afeándolas los muchos soportales que tienen, porque muchos están muy malos y donde no los han parecen muy bien. Sin estas, hay muchas otras calles y callejas, pero todas universalmente están malísimamente empedradas, con piedras desiguales y mal puestas y es de manera que no se puede andar por ellas de noche, sin llevar hachas o linternas; y como el suelo es todo peña apenas se puede empedrar mejor...*<sup>62</sup>

El retrato que hace Jerónimo del Hoyo de la ciudad es, a grandes rasgos, la imagen que se mantendrá en el siglo XVIII, modificándose sustancialmente a principios del siglo XIX. De las ocho puertas por las que se podía pasar a la ciudad, solo una de ellas permanece en pie actualmente: la puerta de Mazarelos. Este acceso ponía en relación la ciudad de Santiago con la de Ourense, y a su vez, el camino entre ambas vinculaba a Santiago con las principales zonas de producción vitícolas del reino – comarcas de la Ulla y Ribeiro- así como con los cereales de Castilla, si bien estos llegaban en más cantidad por el camino de Lugo o de Castilla. Al sur de la ciudad se localizaron las puertas de Mamoa y Faxeira. Esta última con acceso del camino a Pontevedra, de vital importancia en el abasto de pescado y mercancías portuarias, ya que era el que iba de Santiago a los puertos de Padrón, Carril y Pontevedra. El camino desde Finisterre llegaba a Porta da Trindade o Puerta de las Huertas, llamada así por ser la principal vía de abastecimiento de productos hortofrutícolas. La Puerta del Camino – que conectaba con Castilla procedente de Lugo- fue elegida en 1783 como lugar dónde se debía que realizar el reconocimiento de reses por parte del regidor del mes y diputados de lo común ante las quejas que se habían producido meses atrás en el abasto de carnes<sup>63</sup>. Otras puertas eran las de San Roque, San Francisco y da Pena que conectaban con el norte de la Península, en concreto da Pena con el camino a Coruña.

Una vez delimitado el espacio urbano y la relación de sus puertas con los caminos y zonas de suministro, es oportuno comenzar con el análisis de los espacios urbanos destinados a la venta de productos alimentarios. Para ello es imprescindible conocer el foco que determina el entramado urbano, que en este caso sería la catedral, epicentro de las vías de articulación de la ciudad y de los caminos, símbolo de atracción y jerarquizador social<sup>64</sup>.

---

<sup>62</sup> HOYO, Jerónimo del. *Memorias del Arzobispado de Santiago...*, pág. 43.

<sup>63</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº255, 1783, fol. 15.

<sup>64</sup> “El centro de la vida compostelana era la Catedral y sus numerosas casas de canónigos y prebendados, sus colegios, conventos y la Universidad, tan estrechamente unida esta última al poder eclesiástico. El consejo o Ayuntamiento no tenía poder frente a la Iglesia. Según el consistorio extraordinario de 24 de agosto de 1607, la ciudad “es tan pobre que no puede pleitear” mientras el cabildo es “rico y poderoso”. De las diferentes clases sociales activas, entonces con vitalidad en la ciudad, la más numerosa era la de artesanos y artistas, agrupados en gremios y corporaciones, con sus correspondientes cofradías. Su dependencia con la Iglesia no hace falta señalarla. Aunque sus encargos abarcaban toda la regio, sus trabajos principales estaban destinados a ornar el templo del Apóstol o las iglesias conventuales de la ciudad” (en



La catedral actuaba como foco de atracción social y comercial, pues en sus proximidades también nos encontramos el palacio arzobispal, las dependencias del cabildo catedralicio, varias instituciones monásticas -como San Martín Pinario o San Payo de Antealtares- y conventuales -San Francisco- así como el Real Hospital, los colegios de Fonseca y de San Jerónimo de la Universidad, etc. Desde los años sesenta del siglo XVIII se situó enfrente el Seminario de Confesores. Todas estas instituciones destacaban por su gran capacidad económica, lo que les permitía no solo la compra al por mayor de productos básicos sino la venta de artículos de lujo y exóticos como el chocolate, así como géneros exclusivos como el salmón o los productos cinegéticos. Ese mercado podría establecerse al norte de un hipotético eje catedral-plaza de la Quintana-monasterio de San Payo de Antealtares, mientras que al sur nos encontraríamos un espacio predominantemente residencial cuyas dos vías principales -Rúa Villar y Rúa Nova- eran las más importantes dentro del entramado urbano y lugar de residencia de la élite, que también tenía gran importancia en la plaza de San Benito y calles que conducen al norte, donde estaban palacios como el de los condes de Amarante, el convento de Santa Clara y desde 1761 el cenobio de las carmelitas descalzas.

En lo que concierne a la propia urbe, Santiago de Compostela era una ciudad pequeña, pero con varios elementos que la hacían muy peculiar. En ella conviven una importante élite clerical arzobispo, cabildo catedralicio, monacal y conventual- abierta a influencias extranjeras, residencia de la nobleza provincial, pero además de una burguesía mercantil y una población universitaria de diferente índole, así como la presencia de forasteros como peregrinos, viajeros y militares que visitaban la ciudad. Todos ellos fueron potenciales consumidores de productos alimenticios que acudían a mercados, tiendas y negocios de la ciudad o recurrían a sus propias vías particulares de suministro para saciar su apetito, así como calmar su sed. Por otro lado, la existencia de una serie de instituciones de carácter civil y religioso, que no solo eran focos de consumo, sino que muchas de ellas ejercían una labor asistencial para los más desfavorecidos, como era el caso del Hospital Real que velaba por la salud y bienestar de los pobres y enfermos, o la Casa de los Expósitos entre otros; de índole religioso nos encontramos con diferentes congregaciones volcadas a la asistencia social alimentaria como San Martín Pinario y San Payo de Antealtares, ésta última a su vez se encontraba asimismo dedicada a la asistencia sanitaria.

Asimismo, Santiago de Compostela no solo era una ciudad donde convivieron un gran número de instituciones eclesiásticas y laicas sino también un lugar donde acudía un gran contingente de pobres, quienes sobrevivían gracias a la caridad y asistencia de estos centros. No en vano, Enrique Martínez describe la ciudad de Santiago como *“la capital de la renta era al mismo tiempo, y por la misma razón la capital de la pobreza”*<sup>65</sup>.

---

BONET CORREA, Antonio. *La arquitectura en Galicia durante el siglo XVII*. Madrid, C.S.I.C., 1984, pág. 25).

<sup>65</sup> MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. *La Población De Santiago De Compostela ...*, pág. 39.

## **2. POBLACIÓN Y CAMBIOS SOCIALES DE SANTIAGO DE COMPOSTELA (1700-1833)**





## POBLACIÓN Y CAMBIOS SOCIALES EN SANTIAGO DE COMPOSTELA (1700-1833)

La evolución demográfica de la ciudad de Santiago de Compostela es el principal factor sobre el que se sostiene la demanda. Desde el punto de vista biológico los seres humanos necesitamos alimentarnos para poder sobrevivir. Por otro lado, y desde una perspectiva económica, sitúa a los seres humanos como demandantes de productos alimenticios, y por lo tanto identificados como unidades de consumo. Esta necesidad favorece la relación conceptual “individuo-demandante” entendido como aquella persona, que, circunscrita a un espacio determinado, puede conseguir nutrirse gracias a las propias vías de suministro de su entorno en un mayor o menor grado. En el caso de existir una irrupción en ese circuito comercial provocaría una crisis de subsistencia, creando de esta manera un contexto de inestabilidad. Es por este motivo que es primordial conocer la evolución demográfica como elemento clave para entender la historia económica.

En el caso del estudio urbano, además del estudio demográfico en sí, tendríamos que tener en cuenta una serie de factores que, más allá de los datos que podemos aportar, estarían sujetos al propio trasiego de una ciudad como son los movimientos migratorios. Por lo tanto, no podemos entender la urbe como un espacio demográfico estático sino como un ente activo en el que hay que tener en cuenta el propio desarrollo intrínseco de la ciudad. El aumento o descenso de la natalidad o los desplazamientos migratorios campo-ciudad -para trabajar en sectores de industria y servicios- propicia la existencia de un mercado dinámico en constante evolución.

Gracias al trabajo desarrollado por Enrique Martínez Rodríguez podemos conocer la evolución demográfica que vivió la ciudad de Santiago entre 1701 y 1833<sup>66</sup>. Este autor nos describe el desarrollo que vivió la población distinguiendo entre tres periodos bien diferenciados. Aunque antes de comenzar, es preciso mencionar que nos hemos tomado una pequeña licencia temporal ampliando el límite cronológico para estudiar la evolución demográfica hasta 1860 a pesar de que nuestro límite cronológico se encuentre en 1833, por carecer de datos fiables en los diferentes recuentos o registros poblacionales hasta los datos publicados en el famoso diccionario geográfico de Pascual Madoz.

Tabla nº1. Evolución demográfica de la ciudad de Santiago		
Años	Habitantes	Tasas de crecimiento
1708-1709	14.862	-
1752	16.807	2,8
1768-1769	16.842	0,1
1787	16.600	-0,8
1800	17.400	3,6
1849	22.749	5,5
1857	22.974	1,2
1860	23.773	9,8

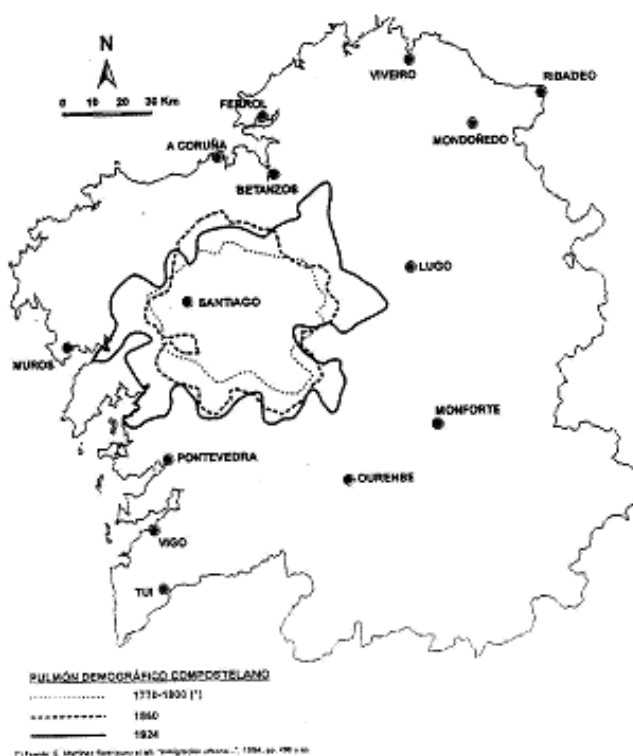
Fuente: Enrique Martínez Rodríguez<sup>67</sup>

<sup>66</sup> MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. *La Población De Santiago De Compostela ...*

<sup>67</sup> Ibidem..., pág. 111.

Como podemos observar en la tabla, en la primera mitad del siglo XVIII -y concretamente hasta el registro del Catastro de Ensenada de 1752- la población de Santiago tendió un crecimiento moderado mientras que desde esta fecha y hasta 1800 se produjo una fase de estancamiento en donde la ciudad no lograría pasar de los 17.000 habitantes. Esta cifra sólo consiguió superarse durante la primera mitad del siglo XIX.

La relación existente entre la población y el mercado es de carácter recíproco pues la evolución de uno se encuentra ligado al desarrollo del otro, y por tanto su influencia podrá notarse en su espacio nutricional de forma proporcional. Es decir, si la población aumenta, el propio mercado se adecuará a las nuevas necesidades beneficiando tanto al consumidor como a todos aquellos que participan en su suministro. En cambio, en el caso de una crisis agraria en donde escasea el excedente destinado a la venta supone inevitablemente una crisis en el conjunto urbano. Por otro lado, si la población decrece, el mercado se verá obligado a contraerse para no sufrir pérdidas. Es lo que Juan Eloy Gelabert conceptualizó como “espacio-acordeón” haciendo referencia las continuas fluctuaciones a las que se ve expuesto el espacio nutricional partiendo siempre desde el punto de vista de los rendimientos agrarios<sup>68</sup>. Por ello es muy importante conocer la evolución demográfica de la ciudad de Santiago, pues no solo aumentaron sus habitantes durante la primera mitad del siglo XVIII, sino que con ello también lo hizo su espacio nutricional, al mismo tiempo que se contrajo levemente cuando la tasa de crecimiento de la ciudad se situó en un -0,08.



**Mapa nº 7. Densidades de población en 1787**

En cuanto a la estructura de la población, la edad, sexo y ocupación eran las variables que definen la demanda y por lo tanto el mercado. Aunque hay que tener en cuenta que entre estos factores habría lugar para la influencia de las modas y los cambios en el

<sup>68</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 210.

gusto<sup>69</sup>, pues como explica Anton Schuurman las necesidades no son homogéneas a lo largo de la vida de un individuo, sino que se ven afectadas por los cambios y decisiones que esta toma con el paso del tiempo<sup>70</sup>.

La edad es una variable crucial para entender el comercio pues como es obvio no todos los habitantes requieren las mismas necesidades alimentarias. La dieta de niño o niña no requiere de los mismos productos alimenticios que la de un adulto al igual que estos difieren notablemente de las necesidades de alguien de la tercera edad. En este aspecto, Santiago de Compostela era una ciudad con una sociedad predominantemente envejecida. Por lo tanto, la demanda urbana se determinó hacia este tipo de dietas haciendo partícipe al mercado de este modelo predominante de consumo en consecuencia. Este envejecimiento urbano no es resultado de la longevidad de los grupos adultos sino por la carencia en sí de jóvenes que ayudasen a aumentar y a equiparar ambas cifras<sup>71</sup>.

En una aproximación más concreta de esta variable, volveremos a mencionar el trabajo de Enrique Martínez, pues nos aporta las cifras necesarias de edad de los habitantes de la ciudad de Santiago de Compostela en los diferentes registros o recuentos poblacionales:

<b>Tabla nº2. Totales y porcentajes de la población por grupos de edad</b>							
<b>Años</b>	<b>0-15</b>		<b>16-49</b>		<b>+50</b>		<b>Total</b>
	<b>Total</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>	
<b>1768-1769</b>	5.137	30,5	8.943	53,1	2.762	16,4	16.842
<b>1787</b>	4.797	28,9	8.864	53,4	2.938	17,7	16.600
<b>1800</b>	5.220	30	8.543	49,1	3.637	20,9	17.400
<b>1860</b>	7.061	29,7	13.218	55,6	3.495	14,7	23.773

Fuente: Cálculos elaborados a partir de de los datos de Enrique Martínez Rodríguez<sup>72</sup>

La existencia de una mayoría de la población adulta y anciana se sitúa cerca del 70,15% de media durante todo el periodo estudiado. Una cifra bastante elevada que definió al mercado alimentario de una forma muy concreta basándose en satisfacer las necesidades de este gran grupo de edad en cuanto a suministro de productos como cereales, carne, pescado, verduras, legumbres y vino entre otros. Pues sin tener en cuenta otras variables -como posibles patologías- es de sobra conocido la mayor necesidad calórica en hombres y mujeres adultos que en lactantes, niños, embarazadas o personas de avanzada edad. Tampoco hay que dejar a un lado la propia actividad realizada por el individuo. Pues tal y como apunta Antonio Eiras Roel, siempre hay que tener en cuenta el esfuerzo que podrían efectuar un individuo en su oficio -como podría ser un trabajo de fuerza-, llegando a estimar una ración o unidad de consumo próxima a las 3.500 calorías de la que cualquier ingesta menor podría resultar insuficiente<sup>73</sup>. Por ello, la presencia de

<sup>69</sup> YUN- CASALILLA, Bartolomé. "La historia económica por el lado de la demanda y el consumo: unas reflexiones generales." En YUN-CASALILLA, Bartolomé; TORRAS, J. *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, Siglos XVII-XIX*. Valladolid, Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, 1999, pág.15.

<sup>70</sup> SCHUURMAN, Anton. "Probate Inventories: Research Issues, Problems and Results, en VAN DER WOUDE, Ad; SCHUURMAN, Anton (eds.). *Probate Inventories. A New Source for the Historical Study of Wealth, Material Culture and Agricultural Development*, Utrecht, HES, 1980, pág. 23.

<sup>71</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Una primera aproximación ...", pág. 155-177.

<sup>72</sup> MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. *La Población De Santiago De Compostela ...*, pág. 125.

<sup>73</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "La degradación del salario real de los trabajadores urbanos en Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen". *Cahiers de la Méditerranée*, vol. 3, nº1, 1975, pág. 21.

una mayoría de la población adulta requiere de unos productos alimenticios concretos que permita mantener su ritmo de vida.

Por otro lado, la población se organizó a través de diferentes núcleos básicos de convivencia, en donde las familias tendrán un papel clave para el consumo. Y es que dentro del núcleo familiar se establecen una serie de mecanismos de cooperación básicos que permiten la supervivencia de sus miembros. Motivo por el cual tanto las instituciones como la Iglesia, e incluso la propia monarquía, trataron de alentar a la población hacia la formación de dichos núcleos familiares para evitar que nadie se quedase al margen<sup>74</sup>.

Sin adentrarnos mucho en este aspecto, es necesario establecer unas pequeñas aportaciones de cómo eran estos núcleos básicos de consumo. Para ello nos hemos ayudado de la obra de Isidro Dubert y su estudio sobre las familias santiaguesas a finales del Antiguo Régimen<sup>75</sup>. Sin profundizar en relaciones de parentesco ni en las diferentes modelos de familia presentes en la ciudad, lo realmente importante para nuestro estudio es el tamaño medio de estas familias o núcleos poblacionales básicos de consumo.

A principios del siglo XVIII la familia media santiaguesa estaba formada por 3,6 individuos/hogar. Cercana a la media registrada en áreas de la Galicia Litoral, en donde las familias más desfavorecidas estaban compuestas por una media de 2,4 individuos/hogar<sup>76</sup>. Esta cifra se verá reducida levemente en los datos del Catastro de Ensenada de 1752 con una media de 3,4 individuos/hogar. Aunque lo más importante de los datos obtenidos gracias al Catastro es la diferencia entre el número de miembros y la clase social a la que pertenecen. Los grupos sociales perteneciente a la nobleza contaron con familias bastante extensas -con una media de 7,2 individuos/hogar- mientras que los núcleos familiares pobres apenas alcanzaron los 2 individuos/hogar<sup>77</sup>. Según Eiras Roel en un estudio demográfico gallego basado en el censo de 1787 esta media aumentará en 4,57 miembros por hogar<sup>78</sup>.

La dimensión que adquieren estas familias está muy ligado al estatus pues tener un mayor o menor número de hijos en un rasgo identificador de poder adquisitivo<sup>79</sup>. Cabría destacar que los niños no participan en la economía doméstica pero sí consumen alimentos. Este es un factor importante para comprender la incidencia del gasto que tenían las familias y que nos ayuda a definir el modelo de demanda en ámbitos de consumo alimentario.

Otro de los factores a tener en cuenta para nuestro estudio sobre la demanda sería el contraste poblacional entre mujeres y hombres. Al igual que existen especificaciones alimenticias con base a la edad también sería importante la diferencia en cuanto al sexo. Santiago de Compostela al igual que otras urbes nacionales y europeas fue una ciudad predominantemente femenina siendo un sector -que en términos de consumo- se verá influido principalmente por factores nutricionales, sociales y socioeconómicos.

Si tenemos en consideración en primer lugar el ámbito nutricional, hombres y mujeres no requieren las mismas cantidades calóricas, proteicas, de hidratos de carbono y grasas; y como es obvio en las mujeres estas necesidades alimenticias se ven alteradas en determinadas etapas de su vida como es en el caso de embarazo y lactancia. Pero además sobre ellas recayeron ciertas prohibiciones sobre cómo debía actuar o

---

<sup>74</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces: cultura y vida cotidiana*. Madrid, Editorial Síntesis, 2004, pág. 190.

<sup>75</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana en la Galicia del Antiguo Régimen: el ejemplo de Santiago de Compostela en el siglo XVIII*. Santiago de Compostela, Servicio de publicaciones de la universidad de Santiago de Compostela, 1987.

<sup>76</sup> Ibidem ..., pág. 29.

<sup>77</sup> *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales* ..., pág. 18.

<sup>78</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Una primera aproximación a la estructura demográfica ...", pág. 174-175.

<sup>79</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana* ..., pág. 125.



comportarse una mujer que también alcanzaron el ámbito alimenticio. Las mujeres fueron moralmente condicionadas y discriminadas a unos determinados patrones de consumo. Un ejemplo de ello nos lo podemos encontrar en el consumo de vino, por el cual se esperaba de ellas que no consumieran esta bebida, siendo preferible que bebieran agua mientras que el consumo de vino por parte de los hombres estaba plenamente aceptado<sup>80</sup>.

Por otro lado, la creencia social sobre la inferioridad biológica de la mujer con respecto a la del hombre fue paulatinamente hacia la idea que esa dependencia era más bien resultado de la carencia de recursos y difícil accesibilidad a la educación<sup>81</sup>. Este fue el principal motivo de que las mujeres fueran relegadas a determinadas actividades consideradas humildes y de baja cualificación en una sociedad ideológicamente hermética, que propiciaba que en muchas ocasiones fueran víctimas de ataques y vejaciones<sup>82</sup>. Poco importaba su situación como solteras, esposas o viudas, todas se veían relegadas a actividades cuyos rendimientos eran muy escasos e incluso a veces insuficientes para poder sobrevivir independientemente de su estado civil. Serrana Rial señala que muchas de las mujeres viudas de la ciudad eran consideradas muy pobres a pesar de la cierta flexibilidad que disponían en el marco legal<sup>83</sup>.

En este contexto la posición económica de la mujer se vio muy comprometida a la hora de poder adquirir alimentos, pues sus remuneraciones eran más bajas que los hombres. Por ello era común la diversificación en sus actividades como único remedio para salir adelante, como podrían ser tener un cerdo que cebar para posteriormente vender sus carnes, realizando pequeñas manufacturas textiles o incluso cultivar un pequeño huerto que le proporcionase alimentos para su autoconsumo. Estas actividades que les permitieran obtener un ingreso extra que ayuda a complementar su principal y escasa fuente de ingresos.

Es cierto que existían excepciones y hubo mujeres que pudieron encontrar trabajos que requerían cierta especialización, sobre todo oficios institucionales -y principalmente de carácter asistencial- como era el caso del Hospital Real. En donde estas mujeres ejercieron de Ama Mayor de Expósitos, Enfermera Mayor y enfermeras<sup>84</sup>. Aunque con diferencias salariales con respecto a su homólogo masculino. A pesar de esto las prestaciones percibidas eran muchísimo más altas que resto de oficios que se realizaban en la ciudad<sup>85</sup>.

En relación con lo anterior, es precisamente el aspecto socioeconómico de la población santiaguesa un factor esencial para conocer la demanda “efectiva” de la ciudad

---

<sup>80</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. *A la sombra ejemplar de los parrales: cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares*. Gijón, Trea, 2006, pág. 122-123.

<sup>81</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 208.

<sup>82</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana ...*, pág. 56.

<sup>83</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M.; REY CASTELAO, Ofelia. “Las viudas de Galicia a fines del Antiguo Régimen”, en *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, 2008, nº34, págs. 91-122; Serrana Rial a través de los datos del Catastro de Ensenada establece que el 24,2% de los hogares en donde el cabeza de familia era una mujer eran calificadas como “pobres”, que venían a simbolizar el 77,4% de los hogares de Santiago de Compostela (en RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia moderna: la inserción de las mujeres en la producción económica rural y urbana*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2003, pág. 414).

<sup>84</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia moderna...*, págs. 498- 518; REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto”, en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 40, nº2, 2010, págs. 73-93.

<sup>85</sup> Ofelia Rey Castelao pone como ejemplo el salario a mediados del siglo XVIII de la enfermera mayor quien recibía un sueldo de 337 mientras que el enfermero mayor de 348 reales anuales (en REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto: ...”, pág. 79-86).

en materia de consumo<sup>86</sup>. Desde el punto de vista de la producción de alimentos, la población urbana se especializa en sectores industriales y servicios alejándose de la producción de alimentos. Por lo que, en este aspecto podemos denominar a la población urbana como ociosa frente a la productiva población rural. Esta “inactividad” urbana dentro del contexto productivo agrario y las migraciones campo-ciudad propició un desajuste en los mercados. El mundo rural no contaba con el suficiente grado de eficiencia técnica y personal -así como los recursos suficientes- para mantener a las ciudades, tendiendo a complementar el mercado urbano con importaciones de otros puntos de ámbito nacional y sobre todo extranjero.

En primer lugar, la sociedad santiaguesa podría dividirse entre aquellos que recibían rentas y los que para percibir algún tipo de ingreso debían de ejercer un oficio. Sin embargo, el tener un trabajo no implicaba obtener de él una compensación económica o salario que permitiera sobrevivir. Esto suponía que en muchas ocasiones la diversificación de las actividades económicas o el autoconsumo fueran esenciales. Cuando más descendemos en la cuantía de los ingresos percibidos más obligados se encontraban hacia estas prácticas, e incluso a veces se convertían en su principal fuente de ingresos.

Una vez conocemos la importancia de la economía doméstica, es importante recalcar que a pesar de que Santiago de Compostela estaba bordeada por un conjunto de campos y huertas, la verdad es que los oficios de sus habitantes estuvieron poco ligados a la agricultura. Apenas un 6% de la población estaría compuesto por el conjunto de labradores y hortelanos, quienes residían en las parroquias aledañas a la ciudad y cuyos rendimientos o utilidades -según el Catastro de Ensenada- eran medidas según los días trabajados. Siendo para el grupo de los labradores una utilidad de un real y veinte maravedís diario mientras que los hortelanos percibieron dos maravedís diarios más. Evidentemente estamos ante una economía bastante precaria en donde las prácticas económicas rurales son indispensables para poder sobrevivir. Es aquí donde encontramos el mayor número de ganados, destinados principalmente a las labores agrícolas y para aprovechamiento cárnico. Una economía de extrema subsistencia en donde los hijos no perciben casi educación estando destinados a ayudar en las labores agrícolas<sup>87</sup>. Por lo que no podemos comparar la economía urbana con la rural salvo en algunas prácticas concretas.

En un escalafón superior se situaría el artesanado y a un grupo socioeconómico bastante complejo -denominado por Eiras Roel como los “indiferenciados”- en el que el cómputo de ambos simbolizó el 77.5 % de la población urbana. Se trata de dos grupos cuya característica principal consistió en la especialización de sus actividades y sobre todo a quién iban dirigidas dichas actividades<sup>88</sup>. Estos individuos vivieron a extramuros de la ciudad, pues no pueden permitirse los altos precios del centro urbano, pero en la que existirá una relación exponencial entre el lugar de la vivienda y la distancia al centro de

---

<sup>86</sup> Carlo M. Cipolla distingue dentro de la demanda entre “necesidades” entendidas como el conjunto de deseos o aspiraciones que puede tener un individuo en el que no interviene en ningún momento con el sistema económico, y “demanda efectiva” en la que sí se tiene la capacidad económica para poder adquirirlo (en CIPOLLA, Carlo M. *Historia económica de la Europa preindustrial*. Madrid, Alianza, 1981, pág. 17-33).

<sup>87</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana ...*, pág. 121.

<sup>88</sup> Las actividades de los artesanos vendrían a cubrir la demanda de las élites en cuanto a alimentación, manufactura, construcción, así como actividades suntuarias y el mercado del lujo. Mientras que los “indiferenciados” se encargaban de actividades o servicios que necesitaba este segundo grupo, y por el cual un pequeño sector percibía una mayor remuneración, y además se incluyen en este grupo aquellos trabajos temporales y mal remunerados. (en *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales ...*, pág. 20).

la ciudad<sup>89</sup>. Es aquí donde más gente se dedican a la producción y venta de alimentos tanto al por mayor como al por menor, y de los que hablaremos posteriormente.

Sobre este punto, es necesario resaltar el estudio de Eiras Roel que pone de manifiesto la situación precaria en la que vivían los trabajadores asalariados de la ciudad y en concreto el sector de los carpinteros, canteros y peones de la ciudad<sup>90</sup>. Además, destaca de la importancia del autoconsumo en las raciones alimenticias o unidades de consumo preestablecidas ante el alto grado de porcentaje -aunque sin definir- de su salario que iría destinado a la alimentación y por lo tanto descuidando otros aspectos como la vestimenta, la calefacción o la iluminación. Por ello, realizar un estudio sobre el consumo de estos grupos sociales es difícilmente realizable teniendo en cuenta el grado de autoconsumo que debían de realizar para poder sostenerse.

Volviendo al aspecto socio-profesional de la población de Santiago es evidente que existía una parte de la sociedad santiagouesa que obtenía unos altos ingresos por el oficio que desempeñaba y por lo tanto podía mantener su posición acomodada. Entre las que destacamos las clases medias urbanas y en la cúspide social nos encontraríamos las élites.

La élite urbana de Santiago reunía tres aspectos básicos para poder considerarlas como tal: fortuna, poder y prestigio<sup>91</sup>. Con estas premisas es normal que apenas el 3,4 % de la población pudiera catalogarse de esta forma y en donde su distintivo social más evidente consistía en el gran número de criados que tenían a su servicio que siempre era superior a tres. Mientras que las clases medias eran un 12,9% en 1752. En términos de consumo es difícil no hablar de un grupo sin tratar al otro, pues lo que unos exhiben y manifestaban como parte de su modelo de vida otros lo anhelaban e intentaban asemejarse a ellos. Y es que como señala Eiras Roel “*vivir noblemente parece ya más importante que el hecho de ser efectivamente noble*”<sup>92</sup>.

No en vano, Antonio Presedo Garazo trata este vínculo entre uno y otro grupo social como un conjunto en el que existe una clara asociación entre los que viven noblemente y los que “aspiran a ser nobles”<sup>93</sup>. Es por ello que comer y sobre todo qué comer es un aspecto importante de sus vidas. El poder comprar determinados productos de lujo o poder realizar determinadas cocciones –asados de carne y volatería- así como realizar determinadas preparaciones como las salsas, eran muestras de poder y distinción que se convertían en un símbolo de distinción y poderío al alcance de unos pocos y que otros deseaban imitar, llegando no solo al aspecto propiamente culinario sino a todo el protocolo propio de la mesa<sup>94</sup>.

En resumen, la ciudad de Santiago fue un gran núcleo poblacional que contaba con un gran número de habitantes con una serie de necesidades alimenticias básicas que necesitaban ser cubiertas al mismo tiempo que la economía urbana sin vinculación a la principal fuente económica del país como era la agricultura. Pero además, el cuantioso contingente que representaban sus habitantes, las características que presentaba esta

---

<sup>89</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana ...*, pág. 120.

<sup>90</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La degradación del salario real de los ...”, págs. 17-56

<sup>91</sup> *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales...*, pág. 24.

<sup>92</sup> Ibidem; también en su obra: EIRAS ROEL, Antonio. “Las élites urbanas de una ciudad tradicional: Santiago de Compostela a mediados del siglo XVIII”, en EIRAS ROEL, Antonio (coord.) *La Documentación Notarial y la Historia: actas del II Coloquio de Metodología histórica Aplicada*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, D.L. vol. 1, 1984, págs. 117-139.

<sup>93</sup> PRESEDO GARAZO, Antonio. “El consumo alimenticio de la élite hidalga en Galicia durante el siglo XVIII”, en *Historia. Instituciones. Documentos*, nº39, 2012, págs. 259-285.

<sup>94</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España ...*; MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Trea, 2006, págs. 45-48., pág. 37-39 y 45-48; NÚÑEZ ROLDÁN, Francisco. *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la Edad Moderna*. Sevilla, Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, 2007, pág. 134.

población –mayoritariamente adulta y femenina- tendieron a definir la demanda; aunque siempre subordinada a la propia capacidad económica de la que disponían y definida en función de su trabajo o percepción de rentas. Esta situación se agravaría con la llegada de masas de campesinos inmigrantes que ante la situación crítica del campo -ya sea puntual o de manera definitiva- buscaban mejorar su situación precaria ante los vaivenes que presentaba la coyuntura agraria. Las ciudades se convertían en auténticos salvavidas de estas gentes que acudían a las urbes en busca raciones de comida que distribuían las instituciones asistenciales que entregaban a modo de limosna.



### **3. EL ESPACIO NUTRICIO DE LA CIUDAD**





## EL ESPACIO NUTRICIO DE LA CIUDAD

### 3.1. Evolución y sistemas de suministro

En el anterior apartado hemos analizado la población santiaguesa como factor determinante que configuró la demanda urbana. Ahora nos centramos precisamente en lo contrario, en la oferta. ¿De dónde provenían los productos básicos que se consumían en la ciudad? Esta cuestión ha sido para muchos historiadores un elemento clave en sus monografías urbanas pues mostraba la influencia y poderío de la ciudad con respecto a su alfoz. A esta extensión de territorio vital para el suministro y alimento de las ciudades es conocido bajo el término: “espacio nutricio”.

Esta relación entre ambos mundos se caracteriza por ser una relación desigual y distorsionada. Las urbes concebían al mundo rural como necesario para su propia subsistencia, pero al mismo tiempo procuraban distanciarse de él como núcleos poblacionales superiores y más avanzados dentro de la jerarquización territorial. Para ellos, las ciudades se ayudaban de un sinnúmero de recursos simbólicos -como la presencia de murallas-, políticos y administrativos que marcan esa separación. Es por este motivo que Concepción de Castro denomina a las ciudades españolas bajo el apelativo de “formaciones parasitarias” pues reciben más de su alfoz que a la inversa, amparándose en su superioridad jurídica<sup>95</sup>.

Para conocer el espacio nutricio de la ciudad hay que tener en cuenta previamente dos aspectos. En primer lugar, el espacio nutricio no es una influencia estática, sino que fluctúa en función de las necesidades que tenga la ciudad. Estas oscilaciones estuvieron condicionadas principalmente por la situación coyuntural agraria. Es por ello que ante estas variaciones ha recibido el sobrenombre de “espacio acordeón”<sup>96</sup> en donde la ciudad ejerce una mayor presión en épocas de escasez. En un segundo lugar, el comestible que ha servido como guía para conocer la extensión del espacio nutricio ha sido el cereal y más concretamente el trigo, pues es el ingrediente indispensable para el alimento más básico del Antiguo Régimen: el pan. El abastecimiento frumentario siempre ha sido un importante foco de estudio de gran parte de las monografías urbanas<sup>97</sup>.

Precisamente los cereales -junto a la actividad vitícola- fueron uno de los productos más importantes en la agricultura de Galicia durante el siglo XVIII<sup>98</sup>. El trigo siempre fue el cereal más deseado e indiscutible fuente de alimento de las élites gallegas. Mientras que el centeno y maíz se consideraban cereales secundarios, alimento de personas humildes y pobres y por lo tanto el más demandado. Por tanto, las urbes esperaban del mundo rural un alto grado de rendimiento agrícola para poder abastecerse. El problema

<sup>95</sup> DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid...*, pág. 58-59.

<sup>96</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 210.

<sup>97</sup> GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el Antiguo Régimen*. Valencia, Institución Alfonso el Magnánimo, 1981; CREMADES GRINÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia ...*; RINGROSE, David R. *Madrid y la economía española, 1560-1850: ciudad, corte y país en el antiguo régimen*. Madrid, Alianza, 1985; PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación de Madrid ...*; CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*; BENNASSAR, Bartolomé. *Valladolid en el Siglo de Oro: una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el siglo XVI*. Valladolid, Editorial Maxtor, 2015.

<sup>98</sup> GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento económico de Galicia en la España del Antiguo Régimen*. Madrid, Siglo XXI, 1973, pág. 46.



principal de esta dependencia no se encuentra en el propio campo en sí, sino en las fluctuaciones de la producción agraria, pues sobre ella factores como la estacionalidad o el clima son determinantes para obtener un elevado grado de productividad. A estas tres variables habría que añadirle el constante riesgo que planteaban las plagas<sup>99</sup>.

Previo al triunfo del maíz, el trigo y el centeno eran cereales de invierno que predominaban en tierras de secano de primera calidad, pues sus rendimientos eran realmente favorecedores para quienes las cultivaban. Mientras, el mijo fue un cereal de primavera menos exigente que los dos anteriores, aunque con un escaso interés económico. A pesar de esto, se consideró al maíz una buena alternativa como grano de autoconsumo ante la imposibilidad climática de una nueva cosecha de trigo o centeno, así como la inutilidad de una tierra sin cultivar. Esto propició un problema en la rotación de los cultivos ante la alternancia única de dos posibles cereales: trigo y mijo o centeno y mijo<sup>100</sup>. La irrupción del maíz en los cultivos transformó totalmente el mercado y el sistema agrario gallego, creando un nuevo paisaje agrícola. Autores como Pegerto Saavedra llegan a afirmar que la penetración de este cereal perjudicó enormemente al cultivo del mijo menudo e incluso al de los cereales de invierno<sup>101</sup>.

Otro de los factores determinantes fue la estacionalidad de las propias cosechas y la cuestión climática. Según los inventarios post-mortem, en los meses previos a la recolección, abril, mayo y junio, de la cosecha existía una gran carencia de cereales en las despensas particulares<sup>102</sup>. Esto muestra una situación muy evidente, la línea entre la pobreza y la crisis alimentaria era muy delgada con una clara subordinación al mundo rural y a las importaciones.

El contexto agrícola gallego presentaba una serie de incesantes lluvias que eran uno de los principales problemas que tenían los labradores gallegos. Estas lluvias provocaron la pérdida de las cosechas, por lo que se solía decir: “*que en Galicia el hambre entraba nadando*”<sup>103</sup>. Paradójicamente, lo que resultó el principal enemigo de estos cultivos fue uno de los factores del triunfo de la patata<sup>104</sup>.

Una vez tratados los factores que intervienen en nuestro espacio nutricio pasamos a analizar el área de suministro que le abastecería a Santiago durante el siglo XVIII y principios del XIX. En primer lugar, buscamos en la obra de Juan Eloy Gelabert sus estimaciones con respecto a la ciudad de Santiago desde las que partimos. Según el autor, la ciudad contó a principios del siglo XVI con un claro déficit con respecto a lo que podía llegar a rendir su entorno más próximo<sup>105</sup>. De esta forma, el espacio nutricio para una población de más de 5.000 habitantes quedaba circunscrita en una extensión entre 15 a 20 kilómetros de la ciudad. Con este dato y teniendo en cuenta que durante el siglo XVIII alcanzó cotas superiores de población, no es extraño pensar que el espacio nutricio habría visto incrementado notablemente -doblando o incluso triplicando- su tamaño. Este espacio que se vería reforzado por las importaciones cerealísticas extranjeras a través del

<sup>99</sup> En una carta dirigida a la ciudad de Santiago por parte del marqués de PiedraBuena e intendente General del Reino en 1765, informa de que las cosechas de centeno se recogerán antes de lo previsto debido a que algunas jurisdicciones gallegas habían padecido tras el consumo de este cereal (en A.H.U.S. Libro de Actas, n°219, 1765, fol.323r).

<sup>100</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág.75.

<sup>101</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "Petite exploitation et changement agricole ..." págs. 63-108; y también "El maíz en el sistema agrario y ...", pág. 49-80.

<sup>102</sup> Los campesinos apenas disponían de media fanega de pan (en SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia ...*, pág. 129-130).

<sup>103</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia...*, pág. 130; FERNÁNDEZ CORTIZO. Camilo. “¿En Galicia, el hambre entra nadando? ...”, pág.259-298.

<sup>104</sup> LABRADA, Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia*. Ferrol, imprenta de don Lorenzo José Riesgo Montero, 1804, pág. 22.

<sup>105</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 207.

comercio portuario y por el comercio castellano-leonés. Entre ambos fue preferible las relaciones marítimas ante los obstáculos que presentaba la red de caminos.

Esta situación descrita por Juan Eloy Gelabert sobre la ciudad de Santiago de Compostela es el punto de partida de nuestro análisis sobre el espacio nutricio. Para ello, recurriremos a las compras de cereal -y en especial del trigo- que realizó el Hospital Real para conocer el alcance de la influencia de la ciudad<sup>106</sup>. Pocas instituciones estuvieron tan obligadas a comprar granos en el mercado como el Hospital Real de Santiago, pues sus rentas eran insuficientes para el consumo que en ella se producía<sup>107</sup>. Esta situación incluso se ve reflejada en las Constituciones de 1804 otorgadas para esta institución en donde se recomendaba la compra de cereales en “*los meses intermedios a la cosecha*” para de esta manera conseguir el acopio necesario a precios bajos y evitar futuros males en caso de que la cosecha nueva no fuera óptima<sup>108</sup>.

El resultado es obvio, ante el aumento poblacional el espacio nutricio se amplía notablemente, aunque conservando el espacio inicial establecido por Juan Eloy Gelabert. De las compras de cereales de dicha institución hemos observado que se continuaba manteniendo la distancia descrita por Gelabert - entre 15 a 20 kilómetros- a parroquias como Nemenzo, A Barciela, San Andrés de Barciela, o San Payo de Sabugueira situadas al norte de la ciudad. Este espacio se vería incrementado con compras a parroquias como San Vicente de Baña, San Martín de Galegos, Santa Comba o San Salvador de Sofán, Situados en las tierras trigueras de Xallas y de Bergantiños a una distancia de entre unos 30 y 40 kilómetros. Por lo tanto, es notorio que el área de influencia de la ciudad de Santiago dobló su proporcionalidad en base al incremento poblacional que experimentó. Encontrándonos un área muy extensa de entre unos 15 a unos 40 kilómetros.

Cabe mencionar las compras realizadas fuera de esta franja geográfica, como son las efectuadas a las parroquias de San Andrés de Tallo, San Tome de Serantes o Carballo. Adquisiciones cuya cuantía y temporalidad, así como lo excepcional en sus años, nos indicarían que nos encontramos ante un estiramiento del espacio nutricio provocado por la escasez de granos. Por ejemplo, las compras realizadas entre 1791 hasta 1795 estarían vinculadas a la crisis frumentaria de 1789-1790 y por lo tanto un reflejo de la ampliación temporal de nuestro “espacio acordeón”.

Este espacio, al igual que ocurrió en el siglo XVI, se complementó con los granos importados desde países extranjeros. Para ello, la administración central tuvo que recurrir a numerosas medidas para atraer granos a los puertos próximos a la ciudad como, por ejemplo, la exención de impuestos durante un periodo de tiempo y hasta que existiera alguna señal de recuperación agraria. Estas prerrogativas favorecen directamente al comerciante en un intento de atraer oferta. Por ejemplo, en 1785 se declararon libre de derechos la harina de ciertos cereales extranjeros – trigo, maíz y cebada- tras una exención de un año en las retribuciones de cereales el año anterior<sup>109</sup>. Si la situación se alargaba en el tiempo, estos privilegios aumentaban. Como es el caso de la crisis agraria entre 1789-1790, en donde se abonaba una gratificación a aquellos que llevaran granos a las costas gallegas con un real por fanega introducida. Pero la escasez en trigo y maíz continuó

---

<sup>106</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº116, 133 y 159.

<sup>107</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos. La red asistencial gallega en el Antiguo Régimen*. Santiago de Compostela, Consorcio de Santiago de Compostela, 1999.

<sup>108</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real de la Ciudad de Santiago, y administración, cuenta y razón de sus bienes y rentas*. Madrid, Imprenta Real, 1804, título III, art. 60, fol. 35.

<sup>109</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 280; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 259, 1785, fol. 363v-364r.

devastando la ciudad de Santiago. Esto provocó que el consistorio estableció una serie de medidas de las que también se vieron beneficiadas las potencias extranjeras<sup>110</sup>.

Otro de los productos más demandados por la ciudad de Santiago fue el vino. Su carácter fortificante, festivo y médico, lo convertía en uno de los productos más deseados en la ciudad y sobre todo en las grandes instituciones laicas y eclesiásticas de la ciudad. El consumo de vino se convertía en un símbolo de estatus frente al consumo de agua más propio de las personas sin recursos, al ser gratuita<sup>111</sup>.

El vino que llegaba a la ciudad de Santiago provenía principalmente de la Comarca de la Ulla y del Ribeiro. Este último contaba con una gran tradición rentista que se remontaba a principios del siglo XII, cuando Alfonso IX concedió la exención de peajes a aquellos vinos que provenían de tierras orensanas a la ciudad de Santiago<sup>112</sup>. Por el contrario, el vino procedente de la comarca de la Ulla no contaba con tal tradición productora. Estos caldos apenas contaban en el siglo XVI con una pequeña producción ha sido descrita por Eloy Gelabert de la siguiente manera: “*no contaba en el siglo XVI sino con algunas parras delante de la enterada de las casas*”<sup>113</sup>. El vino de la Ulla prosperó hasta convertirse en uno de los principales vinos de la ciudad<sup>114</sup>, a un precio muchísimo más asequible que el Ribeiro. Esta diferencia en el recio favoreció su consumo a un mayor sector de la población.

Su abasto se ejercía libremente por cualquier comerciante que quisiera venderlo en la ciudad, aunque debía hacerlo a los precios que estableciese el consistorio – al que asistían dos alcaldes eclesiásticos- que fijaba los precios anualmente en función de su procedencia, la calidad y cantidad del vino que concurriese en ese momento por la ciudad. Para ello se procedía a la realización, por parte de diferentes miembros del ayuntamiento, de catas y calas en las tabernas proveedoras de vino. Por ejemplo, en 1766, estas catas las realizó el alcalde más antiguo y el diputado Gregorio Robles<sup>115</sup>, mientras que en 1777 recayó en manos de uno de los alcaldes, el procurador general, dos diputados de lo común y el personero<sup>116</sup>. De esta manera se fueron fijando los precios hasta 1794, cuando un año antes los comerciantes presentaron una Real Provisión de 7 de marzo de 1793 por la que prevenían que para la fijación del precio debían tener en cuenta otros factores como el coste, gastos y porcentaje de ganancia que los mismos comerciantes harían saber a las autoridades<sup>117</sup>. Aunque no fue la única vez que el consistorio tuvo que intervenir activamente en la gestión del abasto de vino como resultado de la aprobación del Reglamento de 17 de diciembre de 1785, con la que se establecían nuevos porcentajes en los derechos en diferentes productos, entre los que se encontraba el vino.

En cuanto a lo referente a la materia administrativa municipal sobre el vino era muy fructífera, aunque en menor medida que otros productos como los cereales o los productos cárnicos. No obstante, nunca estuvo exento de polémicas y siempre marcado por las continuas quejas de comerciantes, diputados y arrieros.

---

<sup>110</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°268, 1789, fol.212-212.

<sup>111</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 325.

<sup>112</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 220.

<sup>113</sup> Ibidem.

<sup>114</sup> Es necesario cita el trabajo de Ofelia Rey sobre la comarca de la Ulla y su importancia vinícola: REY CASTELAO, Ofelia. *Aproximación a la historia rural ...*

<sup>115</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°222, 1766, fol. 187-188.

<sup>116</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°243, 1777, fol. 364-364.

<sup>117</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°277, 1794, fol. 52-52.

Al igual que en otras ciudades de la Corona de Castilla, el abasto de carnes se realizaba mediante la figura del obligado o asentista de carnes<sup>118</sup>. Según Eloy Gelabert su existencia en el mundo urbano es un reflejo más de esa dicotomía entre urbe y mundo rural<sup>119</sup>. Un sistema monopolístico en el que el obligado se encargaba de la gestión y suministro de forma temporal de carnes mayores -como el vacuno y el carnero- siempre bajo la supervisión de la administración de la ciudad.

El Concello de Santiago de Compostela, a través de un bando que se publicaba a principios de año, permitía por un tiempo limitado la presentación de “posturas” u ofertas ante el consistorio. En ellas se exponía el precio a cuál estaban dispuestos a vender en los bancos de la ciudad. En el caso de presentarse más de una propuesta, ambos representantes eran llamados para efectuar una puja por el precio más económico, quedando como asentista aquel que no se apartaba de la subasta al no poder asumir cierto grado de rebaja. En el caso de que no se presentase ninguna postura era la propia administración la que se hacía cargo del abasto<sup>120</sup>. Por ejemplo, en 1730 se nombró a Simón Manuel Ochoa de Tejada como administrador del abasto de carnes ante la ausencia de posturas<sup>121</sup>.

Durante todo el periodo que durase el abasto el obligado debía mantener los precios consensuados en el remate y, sobre todo, propiciar un suministro continuo de carnes sin faltas. Solo el consistorio tenía la potestad de subir los precios en caso de escasez o carestía, previa solicitud e informe del obligado motivado por la subida del valor del ganado<sup>122</sup>. Por el contrario, las rebajas solo se debieron a un acuerdo establecido en el remate<sup>123</sup> o por iniciativa del propio asentista<sup>124</sup>.

Las reses sacrificadas provenían en su mayoría de la región, siendo un lugar recurrente para dichas compras las ferias y mercados, que se realizaban de forma quincenal o mensual en las diferentes villas y parroquias<sup>125</sup>. Evidentemente esto hacía que el abasto de carnes estuviera ligado a la oferta presentada por los “labradores de carnes” en estos espacios y por lo tanto sujeto a las propias crisis ganaderas. La escasez de reses en el reino llevó a efectuar medidas extraordinarias que propiciaban la compra de ganados

---

<sup>118</sup> Por ejemplo, en Granada el trabajo de SANZ SAMPELAYO, Juan. *Granada en el siglo XVIII*. Granada, Diputación Provincial de Granada, Instituto Provincial de Estudios y Promoción Cultural, 1980; en Alicante: GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria...*; en Murcia: CREMADES GRINÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia...*; en Salamanca: INFANTE MIGUEL-MOTTA, Javier. *El municipio de Salamanca a finales del Antiguo Régimen:(1753-1812)*. Salamanca, Ediciones del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca, 1984; en Madrid, BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. *No sólo de pan: ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid, 1997; en León: CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León...*

<sup>119</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 222.

<sup>120</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº207, 1760, fol. 286r.

<sup>121</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº127, 1730, fol. 170.

<sup>122</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº248, 1780, fol. 293; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº259, 1785, fol.366.

<sup>123</sup> Como por ejemplo la rebaja en dos maravedís concedida a Francisco Formoso en un tercer remate celebrado se concretó que la carne de vaca se vendiera a 16 maravedís durante los meses de julio y agosto mientras que el resto del año se vendería a 18 maravedís (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº146, 1738, fol. 310; Otro ejemplo sería la rebaja prefijada en el remate de abastos de carnes en 1742 a Josep Domingo Rey, Pedro Lorenzo y Francisco Formoso de 20 maravedís en la carne de vaca durante los siete primeros meses pasando después a un coste de 22 maravedís ( en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº160, 1742, fol. 180).

<sup>124</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº249, 1780, fol.104; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 208, 1760, fol. 7

<sup>125</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº119, 1726, fol.142.



fuera del reino, como la sufrida en 1727, cuando fue necesario el transporte de ganados desde Madrid<sup>126</sup>.

El resto de productos cárnicos no estaban sometidos a ningún arrendamiento, sino que se distribuían libremente. Su abasto dependía de la propia iniciativa de “tratantes”<sup>127</sup> o recateras, como es el caso de los productos avícolas. La administración sólo intervenía su precio en el mercado en contadas ocasiones o, como es el caso de los productos cinegéticos, en señalar los periodos de veda.

En el caso de la carne porcina, su consumo estaba íntegramente ligado a las economías domésticas con escasos recursos y del mundo rural. Su marcado consumo en estos ámbitos ha llevado a autores como a Xavier Castro a describir al cerdo como el “animal del pobre” y su consumo como un indicador de permanencia a un estatus humilde<sup>128</sup>. Esta concepción no era exclusiva en tierras gallegas, sino que podría trasladarse al ámbito nacional. Esto nos permite afirmar que fue en muchas ocasiones la única fuente de proteína accesible para la mayoría de la población de Castilla en el Antiguo Régimen. En 1844 el veterinario y académico, Nicolás Casas de Mendoza, describió su consumo como: “*alimento ordinario del mayor número de gente del campo, que sin la manteca y otros productos del cerdo estarían casi reducido a comer pan seco*”<sup>129</sup>.

Si nos centramos en el abasto de pescado es preciso establecer una serie de consideraciones previas. En primer lugar, hasta 1750 la pesca que se ejercía en las costas gallegas era de clara subsistencia<sup>130</sup>. Por ello no es de extrañar que productos como el bacalao –el más consumido durante todo el siglo XVIII– fueran importados de países extranjeros, donde el principal proveedor de dicho producto era Inglaterra, seguido en menor medida por Francia, Noruega, Dinamarca y Holanda, mientras que a finales del siglo XVIII también llegaron cargamentos de Estados Unidos arribando a los puertos gallegos<sup>131</sup>. Por lo tanto, en términos generales de consumo, el pescado era prácticamente de importación. Solo a finales de este siglo es cuando la actividad pesquera comenzó a repuntar reduciéndose las importaciones en beneficio del producto nacional como resultado del éxito de las salazones catalanas y sus “fábricas de sardina”<sup>132</sup>.

Además de los productos procedentes de las costas es importante señalar -aunque mucho menos desarrollada- la pesca fluvial. Con esta práctica se obtenían especies de gran estimación como salmones, anguilas y lampreas<sup>133</sup> y otras como sábalos o sabogas<sup>134</sup>.

Una vez establecido las bases de la actividad pesquera en el Reino de Galicia, pasamos a la propia ciudad de Santiago de Compostela. En el caso de las instituciones eclesiásticas, muchas de ellas recurrían a la propia gestión de su suministro asegurándose

<sup>126</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº121, 1727, fol. 116.

<sup>127</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio, REY CASTELAO Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos...*

<sup>128</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. “Porcos, ovellas e vacas na historia da dieta galega”, en *Grial: revista galega de cultura*, vol. 30, nº113, 1992, págs. 131-139.

<sup>129</sup> CASAS MENDOZA, Nicolás de, et al. *Tratado De La Cría Del Buey, Oveja, Cabra, Cerdo, Perro y Conejos*. Librería De Los Sres. Viuda De Calleja é Hijos, 1844, pág. 314.

<sup>130</sup> LÓPEZ CAPONT, Francisco. *El desarrollo industrial pesquero en el siglo XVIII. Los salazoneros catalanes llegan a Galicia*. La Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1998, pág. 63.

<sup>131</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio. *El comercio del bacalao en la Galicia del siglo XVIII*. La Coruña, Diputación Provincial, 1980, págs.18-21.

<sup>132</sup> *Ibidem*, pág. 27.

<sup>133</sup> FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua en el noroeste de Galicia a finales del Antiguo Régimen: Las cuencas fluviales*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2018. pág. 343- 360.

<sup>134</sup> CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés *Memoria sobre la pesca de sardina en las Costas de Galicia*, Madrid, Joaquín Ibarra, 1776, pág. 94-98.

así disponer de estos productos sin intermediarios para evitar la escasez en momentos de Cuaresma o vigilia. Como es el caso del Cabildo de la ciudad, quien tenía el abasto garantizado e instituciones como el Colegio de Fonseca o San Martín Pinario<sup>135</sup>.

En el abasto urbano era de obligado cumplimiento que el pescado vendido en la ciudad se hiciera a través de la pescadería pública. Al contrario que otras ciudades españolas no contaba con la figura de un obligado<sup>136</sup>, sino que se encontraba dispuesto a todo aquel que quisiera arrendar algún banco en dicho lugar. Estos puestos se arrendaban por un precio de 1000 reales<sup>137</sup>. Según el Catastro de la Ensenada en la ciudad solo se dedicaban a la venta y comercialización de este tipo de productos tres recatones: Bernardo Muñiz, Rosalía de Pazo y María Figueira<sup>138</sup>. Serrana Rial destaca la figura de esta última que -además de los ingresos de la venta de pescado- regentaba dos bancos en la pescadería de la ciudad, reflejo de una situación económica más desahogada que sus compañeros<sup>139</sup>.

Sobre dicha pescadería recaería la escasa ordenación municipal que expedía el consistorio. La más destacable de ellas nos las encontramos en las ordenanzas de 1775 con la regulación de la calidad y venta de los pescados en la ciudad<sup>140</sup>. Solo a partir de dicha ordenanza se comenzó a dar mayor visibilidad en la normativa municipal en materia de prefijación de precios al público y, en menor medida, disposiciones contra el fraude ante los continuos engaños a los consumidores.

Además de este canal oficial, existían particulares que conocían la gran demanda de pescado por parte de las élites y que hacían negocio con ello de forma paralela. Estas personas, principalmente mujeres, compraban pequeñas cantidades de pescado en los puertos próximos a la ciudad y se dirigían con sus cestas a venderlas en la ciudad e incluso en los caminos próximos a la ella. Un ejemplo de este tipo de comercio al por menor en la obra de José Lucas Labrada titulada *Descripción económica del Reyno de Galicia*, en el que describe:

...las mujeres de la villa [Carril] se ejercitan en el acopio y venta de mariscos, que pescan sus maridos, hermanos, hijos y familia y suelen ir alguna parte de ellos a la villa de Padrón y ciudad de Santiago especialmente en tiempos de quaresma...<sup>141</sup>

Sus cestas iban repletas de todo tipo de pescados, desde los más demandados como los besugos o los salmones hasta los más humildes como las sardinas en todas sus formas. En Vizcaya, a las mujeres que se dedicaban al comercio exclusivo de sardinas se les conoció bajo el nombre peyorativo de “sardineras”, identificándolas socialmente por el

---

<sup>135</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Del Sur al Norte: productos de Andalucía y América en el consumo de las élites compostelanas de la Edad Moderna” en IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José (eds.). *Andalucía en el mundo atlántico moderno. Ciudades y redes*. Madrid, Sílex Universidad, 2018, págs. 739-759.

<sup>136</sup> En Madrid el abastecimiento de pescado aparece bajo el sistema de obligación desde el s. XV (en BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. “El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen”, en *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*. Zaragoza, 2001.); En el caso de León, el obligado siempre ejerció en régimen minorista (en CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León...*, pág.133).

<sup>137</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº121, 1761, fol. 7v.

<sup>138</sup> Los tres recatones tenían una utilidad de trescientos reales anuales. (en AGS. CE. RG. Libro nº 240, fol. 59v).

<sup>139</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, pág.461.

<sup>140</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 457-458.

<sup>141</sup> LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia*. .... pág. 46



olor característico de estas especies, que al manipularlas y limpiarlas quedaba impregnadas en sus ropas<sup>142</sup>.

A pesar de los inconvenientes y la situación precaria de muchas de estas actividades económicas, la ciudad de Santiago estaba bien surtida de una gran cantidad de productos alimenticios. Este abasto podía disponerse tanto de manera privada como el efectuado por las propias instituciones de manera pública en los diferentes puestos de venta disponibles para la ciudad. Pero además de esto, la presencia de un comercio al por menor o de “menudeo” llevado a cabo por las regatonas complementaban dicha red de suministro participando bajo propia iniciativa personal en el comercio y consumo urbano.

### 3.2. Las vías de suministro

Antes de continuar es necesario realizar un pequeño análisis general de las condiciones en las que se encontraban las principales vías de suministro como era la red caminera. Al fin y al cabo, las infraestructuras y el transporte de mercancías han sido claves para entender el desarrollo de un país, ciudad o espacio geográfico desde el punto de vista historiográfico<sup>143</sup>. Su situación geofísica y las características propias determinan el modelo de comercio, así como la naturaleza de los productos – pues no es el mismo transporte el que necesita el vino o la carne que el cereal- y la propia demanda favorecerían un sistema de suministro diferenciado y complejo.

El sistema comercial del reino de Galicia ha sido sin duda alguna fuente de uno de los temas más desarrollados, tanto en lo relacionado con el tráfico marítimo<sup>144</sup>, colonial<sup>145</sup> como terrestre. Aunque este último, como critica Hortensio Sobrado, ha sido más descuidado por parte de los historiadores, quienes se han dedicado más al comercio transoceánico mucho más rico y atractivo<sup>146</sup>.

Si nos centramos en Santiago de Compostela su situación geográfica obligaba a depender de las vías terrestres para poder abastecerse. Aunque su proximidad a la costa, sobre todo a través de los puertos de Padrón y Carril, constituyó un gran beneficio a la hora de abastecerse. El deplorable estado de los caminos y vías, junto a una escasa burguesía inversora mercantil, promovió que el comercio estuviera íntegramente ligado a la autosuficiencia familiar, principales factores del desgaste económico gallego<sup>147</sup>.

---

<sup>142</sup> RIVERA MEDINA, Ana María. “Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)”, en *Itsas memoria: revista de estudios marítimos del País Vasco*, nº3, 2000, pág. 139

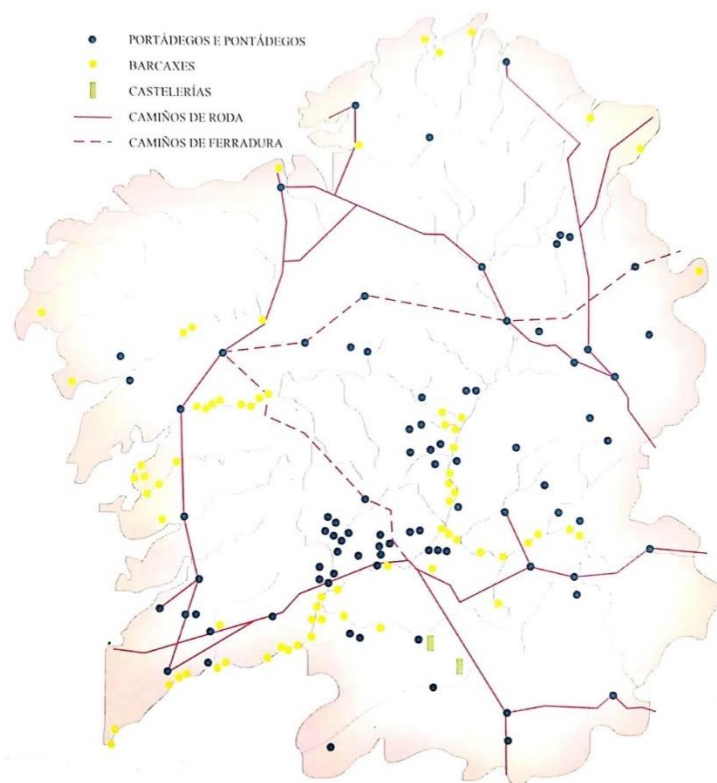
<sup>143</sup> Destacaremos las obras de: RINGROSE, David R. *Los transportes y el estancamiento económico de España, (1750-1850)*. Madrid, Tecnos, 1972; SÁNCHEZ- ALBORNOZ, Nicolás. *España hace un siglo: una economía dual*. Madrid, Alianza, 1977; ARTOLA GALLEGU, Miguel y otros. *Los ferrocarriles en España, 1844-1943*. Madrid, Servicio de Estudios del Banco de España, 1978, 2 vols.

<sup>144</sup> Por ejemplo: MEIJIDE PARDO, Antonio. “El comercio marítimo de los países del norte con Galicia en la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Estudios Geográficos*, nº81, 1960, págs. 443-453; GARCÍA-FUENTES, Manuel. *Galicia incomunicada por red viaria en el siglo XVIII*. A Coruña, Universidad de A Coruña, Servicio de Publicaciones, 1999; DUBERT GARCÍA, Isidro. “Comercio y tráfico marítimo en la Galicia del Antiguo Régimen, 1750-1820”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº17, 2008, págs. 211-243; ZABALA URIARTE, Aingeru. “Tráfico y comercio marítimo entre Ribadeo y Bilbao a finales del siglo XVIII”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº19, 2010, pág. 61-86.

<sup>145</sup> Destacaremos las siguientes obras: MARTÍNEZ BARREIRO, Enrique. *La Coruña y el comercio colonial gallego en el siglo XVIII*. Sada (A Coruña), Ediciones de Castro, 1981; ALONSO ÁLVAREZ, Luis. *Comercio colonial y crisis del Antiguo Régimen en Galicia (1778-1818)*. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, Consellería da Presidencia, 1986, págs. 175-190.

<sup>146</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. “Obstáculos estructurales al desarrollo de los intercambios comerciales en la Galicia de la Edad Moderna”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº17, 2008, pág. 304

<sup>147</sup> Ibidem, pág. 306-307; EIRAS ROEL, Antonio. “La burguesía mercantil compostelana a mediados del siglo XVIII: mentalidad tradicional e inmovilismo económico”, en EIRAS ROEL Antonio et al. *La Historia*



**Mapa n°8. Caminos y principales lugares donde se percibían derechos de portazgo, barcajes y castillerías en 1753**  
Atlas Histórico de Galicia (1998)

Durante la primera mitad del siglo XVIII hasta el Real Decreto de Carlos III en 1761, no existe una auténtica preocupación institucional por la reconstrucción de los caminos del reino, dejando esta tarea a las gobernaciones municipales, quienes tampoco toman cargo de esta problemática. Eiras Roel estima que el cambio realmente comenzó con el nombramiento de Floridablanca como Superintendente de Caminos (y Postas) en 1777 y la posterior creación de la Escuela de Ingenieros de Caminos y Canales en 1802 fundada por D. Juan de Villanueva y D. Agustín de Bethancourt<sup>148</sup>. Este desinterés puede verse en la primera medida a nivel nacional tomada tras la guerra de Sucesión, en la Ordenanza de Intendentes de ejército y provincia de 4 de julio de 1718 el artículo 4, puede leerse:

*....Siendo tan conveniente atender á la reconstrucción de los Caminos públicos, Puentes, y demás de esta calidad, que mira común beneficio, zelareis sobre su execución, obligando á las Justicias de los términos donde sea necesario alguna particular providencia, á que la dén para su mas prompta reparación, siendo leve y executada, daréis quenta al Consejo de ello; y siendo de mas entidad, como de Puente, Calçada, o semejante, al mismo tiempo que deis la providencia, por ser tan executivo, daréis tambien quenta á sin que se os prevenga lo que se tuviere por conveniente; y haréis que las Justicias en los*

*social de Galicia en sus fuentes de protocolos.* Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1981, pág. 521-564.

<sup>148</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "El comercio de Galicia y con Galicia en la economía mundial del siglo XVIII. Para un estado de la cuestión", en *Obradoiro de Historia Moderna*, n° 17, 2008, pág. 156.

*distritos que les tocaren , no permitan que ningún Labrador cultivando sus tierras, ocupe, no descompomga nada de los Caminos Reales, ni veredas visuales á los pasajeros de carruages ó cavalleriras, y que desde luego pongan mojones , y limites en las márgenes de los caminos, á fin de que ninguno contravena á lo referido ....*<sup>149</sup>

La red de caminos existentes durante todo el siglo XVIII y principios del siglo XIX tenía sus orígenes en la antigua red de calzadas heredadas de época medieval. Estas podían clasificarse según la importancia que tenían para la política nacional y para el Reino. En primer lugar, nos encontramos los “caminos reales”, seguidos por los caminos ordinarios y finalmente las veredas. Esta clasificación estaría condicionada evidentemente por las obras de caminos planteadas por Carlos III. Manuel Jaime Barreiro, basándose en Escribano, compuso un mapa de los principales caminos previos a estas obras diferenciando entre: caminos de carros, de herraduras, veredas y caminos vecinales<sup>150</sup>. Uno de los caminos más importantes y que destacó sobradamente sobre el resto era el camino desde Ourense, por ser la principal fuente de suministro de vino de la ciudad y por el cual llegaban vinos procedentes del Ulla y Ribeiro<sup>151</sup>.

Las actas municipales nos muestran que los caminos estaban en constante reparación o abandono. El estado ruinoso que presentaban en 1752 llegó a manos del consistorio, que se prestó a la reparación de diferentes caminos de la zona de Sar<sup>152</sup>. Aunque estas reparaciones no causaron ningún efecto real sobre los caminos, pues en febrero de 1755 se vuelve a retomar esta problemática. Esto nos da a entender que realmente las obras realizadas años atrás o no se habían producido o su resultado no había sido el esperado:

*...lo peligroso que se alia el camino de Sar, que es real y transitorio, y por donde vienen muchos abastos a esta Ciudad y transitan muchas gentes, así de Castilla como de Orense y otras partes del Reino...; averse formado autos, planta y condiciones... para que con la maior brevedad se pueda hacer obra tan importante...*<sup>153</sup>

Las últimas noticias sobre el camino de Ourense en las actas consistoriales están fechadas el 4 de octubre de 1770, en donde que se expresa que las obras no han finalizado y por lo tanto continuando aún el problema. Describen el tramo del puente a la fuente de San Nicolás como: “*arruinado, intransitable y pantanoso*”, e insistiendo en la rapidez de su reparación en relación a la ciudad.

La pasividad institucional ante este tipo de problemas hacía que aquellos que quisieran ir a la ciudad tuvieran que sortear numerosas dificultades en los caminos ordinarios o en las veredas. A esto habría que añadirle los impuestos de circulación como

---

<sup>149</sup> Ordenanza de 4 Julio de 1718 para el establecimiento é instrucción de Intendentes, y para Tesorero General, Pagadores y Contadores de los Ejércitos y Provincias. Madrid, imp. Juan Ariztia, 1720.

<sup>150</sup> BARREIRO GIL, Manuel Jaime. “El atraso económico y el sistema de transporte terrestre en la Galicia del siglo XIX”, en *Revista Galega de Economía*, vol. 10, nº1, 2001, pág. 6.

<sup>151</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº185, 1751, fol. 69.

<sup>152</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº198, 1752, fol. 133; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº190, 1752, fol. 121 y 188v.

<sup>153</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 195, 1755, fol. 92r.

portazgos y barcajes<sup>154</sup>. que llevaba a muchos comerciantes a alargar sus viajes, aunque esto simbolizase más días de camino<sup>155</sup>.

Poder sortear todos estos impedimentos conllevó a una mayor utilización de las carreteras y veredas, simples corredurías que conectaban aldeas y parroquias<sup>156</sup>, que permitían el acceso con mulas a ciudades y villas.

El difícil tránsito de estos caminos de medio o largo recorrido junto a otros factores -como la dispersión poblacional y la práctica del autoconsumo- propiciaba que la ciudad, más allá de los productos de gran consumo como vino o cereal, buscara abastecerse de su entorno más inmediato. Su alfoz más inmediato sufría de los mismos desgastes viarios, económicos y poblacionales que el comercio a larga distancia. Aunque al tratarse de un gran poblacional como lo era Santiago, con una constante demanda de productos alimenticios, favoreció un comercio a corta distancia más dinámico. En este contexto comercial es indispensable hablar de las regateras o recateras, figura capital para el comercio al por menor al comprar en las inmediaciones de la ciudad para luego volver a vender sus productos en urbe sino conseguían un buen comprador por el camino.

A pesar del constante tránsito que motivaban el tráfico a larga, media o corta distancia, las inmediaciones de Santiago sufrieron de la misma precariedad y deterioro. Así, en 1706, el Concejo de Santiago recibe una petición del Procurador general en el que solicitaba la recomposición de los caminos que se encontraban en un estado deplorable. Así se decidió que fueran los vecinos residentes en las inmediaciones a estos los que se encarguen de las reparaciones oportunas<sup>157</sup>. Estas peticiones se sucedieron en el tiempo como por ejemplo la recomposición del camino de Puente Pedriña el 13 de diciembre de 1712<sup>158</sup> o el de Santa Marta un año después<sup>159</sup>.

La obligación de las reparaciones y mantenimientos de estas infraestructuras recaía en los vecinos que vivían en las inmediaciones quienes, en su mayoría, no estaban dispuestos a acarrear con dichas condiciones. El 28 de mayo de 1733, el consistorio abrió causa contra unos vecinos de la parroquia de San Juan por no reparar las obras de este camino<sup>160</sup>.

En definitiva, la deficitaria red de caminería existente durante el periodo estudiado, al hilo del trabajo de Hortensio Sobrado, condicionó enormemente el comercio mercantil con la ciudad. Estas limitaciones provocan el aumento de los costes finales en el mercado de determinados productos, a pesar de la pericia de muchos arrieros y tratantes por evitarlos, al ser conscientes de las dificultades de venta a precios exorbitados. Pues las instituciones contaban en su mayoría con sus propias vías de suministro mientras el resto de la población adquirían aquellos productos que fueran imprescindibles cuya escasa economía familiar podía permitirles comprar.

---

<sup>154</sup> Sobre el tema de los barcajes hay que destacar a FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua en el noroeste de Galicia...*, págs. 341-359.

<sup>155</sup> Barreiro pone como ejemplo a los arrieros maragatos que para llegar a Tui desde A Lima preferían ir por Orense para evitar el pago del barcaje del Miño, aunque esto simbolizase triplicar la distancia inicial (en BARREIRO GIL, Manuel Jaime. “El atraso económico y el sistema ...”, pág. 12.

<sup>156</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. “Obstáculos estructurales ...”, págs. 306-307.

<sup>157</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº88, 1706, fol. 17.

<sup>158</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº101, 1712, fol. 508.

<sup>159</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, 1713, nº102, fol. 244v; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº103, 1727, fol. 350 y 460v.

<sup>160</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº134, 1733, fol.48.

#### **4. EL SUMINISTRO DIARIO**







## EL SUMINISTRO DIARIO

En este apartado trataremos de analizar los diferentes espacios urbanos destinados a la venta de productos alimenticios con el objetivo de conocer sus dimensiones socioeconómicas, distribución y cómo fue la gestión realizada por las administraciones municipales encargadas del abasto. Para el estudio de dichos escenarios comerciales urbanos hemos recurrido a las disposiciones municipales recogidas en libros de Actas de la ciudad de Santiago que abarcasen dicha temática.

### 4.1. Los escenarios comerciales

Las ciudades fueron grandes mercados donde las actividades comerciales se realizaban tanto en los espacios públicos como privados. Por ello, creemos que la mejor forma de analizar el mercado urbano es desglosar los diferentes espacios comerciales en tres apartados bien diferenciados que nos permita realizar un estudio más detallado e individualizado de cada uno de ellos.

#### 4.1.1. Calles y plazas

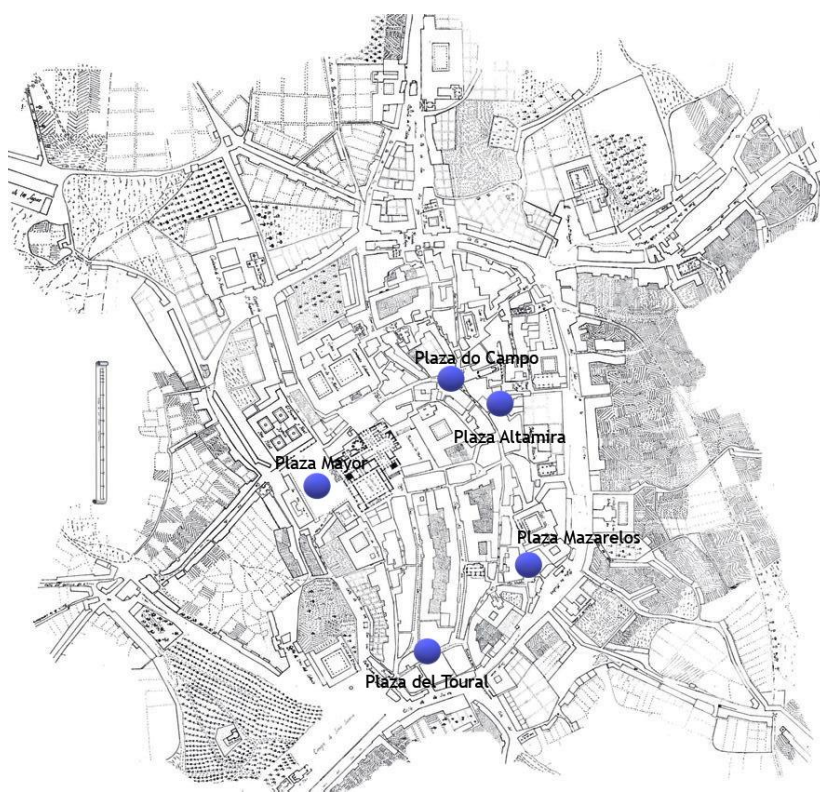
Las actividades mercantiles y artesanales eran esenciales para entender la dinámica y el desarrollo de las ciudades. Esto hacía que todo su entramado urbano fuera un gran mercado. Para ello se hizo uso de las infraestructuras de la ciudad para poder realizar estas actividades tanto en espacios públicos como privados. Las calles y plazas ofrecían una oportunidad para los transeúntes de adquirir productos alimenticios, como en cualquier taberna, negocio o casa de la ciudad podían servir como puntos de reunión para acuerdos y tratos.

Juan Eloy Gelabert señala que a mediados del siglo XVI como Santiago se había convertido en un gran foco económico enumerando la importancia de sus infraestructuras como elementos clave a la hora de entender la vida económica de la ciudad:

*“El peso económico de la vida de la ciudad, la morada de sus preclaros habitantes no iba mucho mas allá del tramo Plaza del Campo- Catedral; cambiadores, canónigos, plateros, hidalgos, mercaderes, todos tenían aquí su negocio o su casa siempre entrono al mercado de la Plaza del Campo. Gran mercado, ciertamente, pero no único, aun es hoy perceptible en el plano de la ciudad la serie de espacios abiertos que siguen a las puertas de la muralla. Y así, al lado del gran mercado de la Plaza del Campo (Plaza de la Alhóndiga, carnicería, etc.) eran de menor cuantía los de la Plaza del Obradoiro (el “sitio de las tiendas”), Plaza de Mazarelos, mercado “muy principal y por donde se entraba en esta ciudad por los que vienen de la ciudad de Orense y Reino de Castilla y otras partes, Puerta Faxeira y Puerta del Camino”<sup>161</sup>*

---

<sup>161</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 189-190.



### **Plano nº3. Plazas comerciales de la ciudad de Santiago.**

Elaboración propia  
Plano de Juan López del Freire (1796)

El espacio público más importante en la ciudad fue la plaza del Campo -hoy plaza Cervantes- conectada a la catedral por la fachada de la Azabachería e inmediata a la plaza de la Inmaculada. Esta plaza fue esencial en la vida de la ciudad de Santiago ya desde el siglo XII, cuando fue elegida lugar para que el pregonero anunciase al público cualquier medida legislativa concretada por la ciudad -de ahí que esta plaza recibiera el nombre de Foro- convirtiéndose gradualmente en un mercado de alimentos y mercancías motivada por la presencia de una burguesía acomodada<sup>162</sup>. La plaza del Campo fue el principal foco comercial durante todo el periodo estudiado, pues en ella se vendía el producto alimenticio más importante como fue el pan. Incluso con la reorganización del mercado que dispuso el consistorio en 1775, la plaza del Campo continuó siendo el lugar de venta oficial de pan mientras que otros se vieron desplazados en múltiples ocasiones.

Los mercados diarios que se celebraban en dichas plazas se realizaban sobre cajas o cestas sobre las que panaderas se instalaban. La oferta de pan era tal que muchos vecinos de la ciudad cobrasen alquileres por colocar las mercancías sobre las repisas de sus ventanas. Práctica que fue prohibida por parte de la administración municipal, al igual que colocar la mercancía en las propias ventanas del consistorio en 1774<sup>163</sup>. Con el traslado de las casas consistoriales a la plaza del Hospital se produjo además el traslado de pan hacia dicha plaza, pero la tradición hizo que muchas panaderas siguieran

<sup>162</sup> PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, Universidade de Santiago de Compostela, 2003, pág. 232.

<sup>163</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº237, 1774, fol. 142v-143r.

acudiendo a la plaza del Campo a pesar de su prohibición<sup>164</sup>. La decisión de no trasladarse por completo no estaba relacionada con la tradición<sup>165</sup> sino por un aspecto puramente lucrativo. La situación preferente de la plaza con respecto al entramado urbano propiciaba un constante trasiego de personas y potenciales clientes.

Ante esta situación y las quejas recibidas por las parroquias de San Benito, Santa María del Camino, San Fructuoso, San Miguel y Santa María de Sar sobre los inconvenientes de esta reorganización propiciaron que el consistorio diese un paso atrás en sus pretensiones de localizar en un único punto la venta de pan:

*... Que los panaderos y panaderas que venden el Pan Cozido de todo fruto y por igual orden a las vendedoras de Verdura que en el día y después de la traslación echa por orden Superior de las Casas Consistoriales a la Plaza nueva, o maior, se dispuso existente en ella, se distribuyan o repartan de por mitad quedando la una de continua residencia en dicha Plaza mayor, y otra mitad se coloque en la antigua, ô vieja llamada del campo, y a ciua y mediación se hallan la Plazuela que sirve de Pescadería y las principales Oficinas para el abasto de la Carne, proporcionándose por este medio y sin los ymcombenietes daños y dispendios que están representados y se consideran fundados, el abastecerse los vecinos de estos géneros de primera necesidad ...*<sup>166</sup>

Diversificación que se mantuvo hasta principios del siglo XIX. En 1803 se ordena que solo puedan ejercer la venta de pan sesenta panaderas en la plaza del Campo para evitar masificaciones por la centralidad de este lugar dentro del entramado urbano, obligando al resto de ellas, incluidas las que se situaban en el arco del palacio arzobispal, a vender sus productos en la plaza Mayor<sup>167</sup>.

Esta reducción en el número de panaderas en la plaza del Campo estaría relacionada con el bullicio y masificación que propició una queja presentada ante consistorio de un memorial por Vicente Lindo y Cortés y otros del comisionado de grosura, por la presencia de puestos ambulantes de regatonas de pan en dicha plaza impidiendo el buen tránsito<sup>168</sup>. Realmente la petición de los tenderos de grosura no se debería a la buena voluntad de este gremio de los alborotos y la dificultad de las personas por acceder a esta plaza o cruzarla, sino a que impedían la entrada de clientes a sus tiendas con el consiguiente perjuicio económico.

La plaza de Altamira se convertirá en uno de los emplazamientos más transitados, no solo por la venta de productos alimenticios que allí se adquirirían, sino por encontrarse en las inmediaciones de la pescadería pública de la ciudad. A finales del siglo XVIII este punto comercial era considerado uno de los mercados urbanos más importantes y objeto de continuas reorganizaciones comerciales. En 1771 dicha plaza fue nombrada lugar oficial para la venta de las regatonas de fruta y polleras, cuya actividad sería separada por la fuente sita en dicha plaza<sup>169</sup>. En una nueva organización de los mercados de la ciudad se trasladaron a este punto el comercio de manteca y queso -además de jabón- en 1785. Los últimos datos que tenemos sobre el mercado realizado en dicha plaza fueron en 1803,

<sup>164</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°265, 1788, fol. 99r.

<sup>165</sup> En los bandos de la policía urbana se llegan a referir a la plaza del Campo como la “plaza del Pan” simbolizando lo arraigado de la venta de este producto a este emplazamiento desde antaño. Algunos ejemplos son podemos hallarlos en A.H.U.S. A.M. Policía Urbana, n° 1370, fol. 74, 138 y 145.

<sup>166</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°266, 1788, fol. 19r.

<sup>167</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n° 295, 1803, fol. 305v-366r; A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, n° 521, 1800-1808, fol. 140r.

<sup>168</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°332, 1816, fol. 101v-102r.

<sup>169</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°231, 1771, fol. 324-325.

cuando se optó por trasladar a este lugar la venta de hortalizas, limones, tomates y huevos<sup>170</sup>.

Otras plazas destinadas al comercio de productos fueron Feijoo, Mazarelos y plaza do Toral. La primera fue elegida en 1771 como lugar para que las regatonas de aves ejercieran dicho oficio<sup>171</sup>, sin provocar problemas en el tránsito como lo estaban haciendo hasta este momento en la calleja tras San Benito<sup>172</sup>. A principios de siglo XIX, se ordenó que en esta plaza se comercializasen “*toda la fruta que viene a beneficiar de las Alceas se fije para ello en la plaza de Feijoo, y en la de San Juan, entendiéndose en el Centro y no en el paso al público*”<sup>173</sup>. Mientras que la plaza Mazarelos tenía una gran tradición en la venta de vinos, verduras y cereales<sup>174</sup>, ya que estaba comunicada con el camino a Ourense. La plaza do Toral se dispuso como lugar para la venta de leña y carbón<sup>175</sup>.

Los constantes cambios en la ordenación de los mercados no solo provocaron muchos altercados, sino que no tuvo buena aceptación en las parroquias aledañas que se suministraban o hacían negocio dentro del mercado urbano:

*En este ayuntamiento juntos dichos señores [...] se ha visto representación Mayor Procurador general manifestando en ella quanto siente y considera beneficioso al Publico e el particular de la distribución de géneros de alimentos para su venta en los puestos que refiere con presencia mas reclamaciones echas por las cinco Parroquias que motiva y lo que aello exponen las otras cinco...*<sup>176</sup>

Las discrepancias de tres de las cinco parroquias como eran San Benito del Campo, San Miguel dos Agros y Santa María de Sar provocaron ciertas tensiones en el consistorio, que solo estaba apoyado en su decisión por las parroquias de Santa Susana y San Fructuoso. Pero este no fue el único problema en el que se vio afectado, puesto que había un problema para poder llevar las mercancías hasta los lugares de venta, debido al tránsito existente en la ciudad. Esto se deduce a través de continuas peticiones que alegaban que estos cambios generaban “*perjuicios que se siguen a los tránsitos públicos por ocuparen los las recateras y tenderas con las cestas de fruta y capones y otros géneros*”<sup>177</sup>. En opinión de Serrana Rial, esto simbolizaba la falta de acatamiento de las nuevas ordenanzas por parte de las regatonas que terminaban situándose al libre albedrío<sup>178</sup>.

Pero las plazas no eran los únicos lugares destinados a la venta de víveres, las calles, a pesar de su estado lamentable en cuanto a su caótico entramado y salubridad<sup>179</sup>, eran

<sup>170</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°295, 1803, fol. 366r; A.H.U.S. A.M. Libros de Bando, n°521, 1800-1808, fol. 140r.

<sup>171</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°231, 1771, fol. 324.

<sup>172</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°222, 1766, fol. 78.

<sup>173</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°295, 1803, fol. 366r.

<sup>174</sup> PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad de Santiago ...*, pág. 93.

<sup>175</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°295, 1803, fol. 366r.

<sup>176</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°263, 1787, fol. 158r.

<sup>177</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°246, 1779, fol. 30.

<sup>178</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, pág. 462.

<sup>179</sup> Cuyo mantenimiento recaía según una ordenanza de 1710 en los propios vecinos de la ciudad que a juzgar por las repetidas ordenanzas municipales en este aspecto no cumplían empeorando aún más su estado. (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°97, 1710, fol. 197r). En las ordenanzas de 1780 recoge la necesidad de mantener limpias las vías y evitar conductas poco cívicas (en A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, n°520, 1775-1779, fol. 23-24). Entre la que destaca la de arrojar desde las ventanas de las casas aguas sucias y desperdicios (en A.H.U.S. A.M. Urbanismo: Obras, aceras y empedrados, n°883, 1799-1802, fol. 152r). Preocupación que las autoridades ya intentaban parar desde el siglo XVI (en GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago ...*). Así como la presencia de cerdos sueltos. En 1714 se prohíbe en las ordenanzas darles de comer bajo pena de 300 maravedís y dos días de cárcel (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°104, 1714, fol. 68-79).



otros lugares susceptibles para comprar y vender. Las propias fachadas de estas vías estaban repletas de tiendas de todo tipo que servían de reclamo para los transeúntes, eran lugares donde se podía ejercer la venta ambulante sin la competencia que implicaban las plazas. Como refleja Serrana Rial, los soportales de la ciudad de Ourense facilitaron la realización de transacciones económicas que necesitaban de cierta intimidad entre comprador y vendedor, reuniéndose en estos lugares un gran número de individuos que dificultaban el tránsito por las calles. Misma imagen de ciudad bulliciosa e intransitable tuvo Santiago, tal y como nos transmiten los *Libros de Actas*<sup>180</sup>.

La venta en la calle fue una práctica muy extendida en las ciudades preindustriales y que chocaba fuertemente con los deseos de control por parte de los ayuntamientos. Por eso no es extraño que en la regulación municipal aparezcan prohibiciones a esta actividad por considerar que afectaba al tráfico de la ciudad. Cuando en realidad esta prohibición se ajustaba más a que dichas transacciones se escapaban del control municipal y tributario<sup>181</sup>.

#### 4.1.2. Puntos de venta

Las plazas y calles no eran los únicos focos de actividad comercial, sino que la ciudad contaba asimismo con otros canales de distribución de productos alimenticios unidos a los puntos de venta. La presencia de estos lugares, su variedad y el número de estos establecimientos dentro del entramado urbano fueron un síntoma del desarrollo comercial, económico y social. Por ello no es de extrañar que Pierre Vilar se refiriera a las tiendas como una “célula económica elemental”<sup>182</sup>. Su importancia en las actividades económicas de la ciudad hace que sea necesario conocer estos establecimientos y su importancia basándonos principalmente en dos fuentes documentales como son el Catastro de Ensenada y, sobre todo, las propias actas municipales de la ciudad.

La naturaleza de funcionamiento de estos locales y tiendas hace que podamos catalogarlos en dos grandes grupos. Por un lado, aquellos gestionados por el propio consistorio como la alhóndiga, la pescadería y la carnicería, así como locales secundarios y asociados a dichos establecimientos como el matadero en el caso de esta última, cuyas actividades se realizaban en infraestructuras públicas o, en su defecto, arrendadas por el consistorio a un tercero<sup>183</sup>. Por otro lado, nos encontraríamos las tiendas o locales de particulares gestionados a partir de la propia iniciativa privada como tiendas de grosura, tabernas y posadas entre otros.

Entre los establecimientos concejiles comenzamos con el estudio de los depósitos de granos. En los territorios peninsulares, los pósitos y alhóndigas se convirtieron en verdaderas custodias de las autoridades en donde el intervencionismo municipal era más directo y marcaba el inicio de actuación de las políticas municipales. A pesar de lo significativas que eran, éstas fueron inexistentes en las zonas de Galicia, Asturias,

---

<sup>180</sup> Un ejemplo de ello nos lo encontramos en las actas de 1780 cuando se informó de la presencia de un gran número de panaderas, pues “*ocupan la plaza pública de esta ciudad y otras calles con la venta de pan*” (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº248, 1780, fol. 101).

<sup>181</sup> No salir a los caminos a comprar ni hacerlo en las calles, puesto que deberían adquirir el producto en la alhóndiga y allí sólo hasta las 10 de la mañana. La venta la efectuarían en los lugares que se les indicasen (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 455v-456v).

<sup>182</sup> VILLAR, Pierre. *Catalunya dins l'Espanya moderna: recerques sobre els fonaments economics de les estructures nacionals*. Barcelona, Edicions 62, 1964, vol. IV, pág. 137.

<sup>183</sup> El arriendo del matadero al duque Patiño tenía un coste de 12 ducados anuales (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº163, 1743, fol. 235).

Santander y tuvieron escaso o nulo arraigo en las provincias vascas, así como en el interior de Navarra y Aragón<sup>184</sup>.

En 1763 el consistorio responde a una carta del intendente sobre el estado de los pósitos de la provincia de Santiago:

*...en que carga noticia de los positos que se hallan establezidos en la Provincia con espresion de parajes y cantidades, acordaron se junte y se le responda que jamás hubo ni ay, en dicha Provincia positos algunos, ni lo permite el país por la mucha humedad a que se añade que las cosechas de e te reino solo sirven para el año...*<sup>185</sup>.

Durante el siglo XVI se comenzaron a utilizar los conceptos de pósitos y alhóndigas de forma errónea, confundiendo ambas instituciones. Este hecho provocó que en años y en siglos posteriores se utilizarán ambos indistintamente, aunque no fueran iguales<sup>186</sup>. Esta confusión se puede apreciar en las propias actas municipales. El origen de este error se cree que proviene del mal uso que comerciantes realizaban del término “alhóndiga”. Un proceso sociolingüístico del cual la ciudad de Santiago no estuvo exenta, empleando el término “alhóndiga” para referirse a las dependencias públicas de granos en la ciudad, aunque como las propias fuentes nos revelan, su funcionamiento y gestión distaban mucho de los existentes en las alhóndigas de Castilla. Más bien al referirse como alhóndiga a estas dependencias se pretendía remarcar la separación del mundo urbano del rural, pues estas construcciones se convirtieron en auténticos símbolos urbanos durante el Antiguo Régimen<sup>187</sup>. Es por ello por lo que en las ordenanzas aparece el concepto “alhóndiga”, aunque en esencia ésta no lo fuera.

Su inutilidad se convirtió en el origen de la especulación, que muchos individuos supieron aprovechar en su propio beneficio. En 1764 el Intendente General del Reino recibió un informe en donde se denunciaba la existencia de graneros particulares ocultos, cuyos propietarios se aprovechaban de los momentos de escasez o falta de granos para hacer negocio, identificándolos con los “*sincureros, que hacen granjería con los granos, los guardan y, cuando escasean, los venden al máximo precio*”<sup>188</sup>. Esta práctica extraoficial y gravosa perjudicó enormemente a la ciudad, acentuándose en los momentos de escasez de granos, pero contra la que el consistorio no intervino.

Las autoridades municipales no tuvieron una excesiva preocupación por estos depósitos, aunque fueron uno de los pasos esenciales para el abastecimiento de granos de la ciudad. Más bien lo que nos muestran las ordenanzas municipales es una preocupación por su ubicación más que en indagar en las deficiencias en su funcionamiento y en poner fin al fraude.

Durante los primeros tres cuartos del siglo XVIII, la alhóndiga estuvo situada en la plaza del Campo, lugar emblemático del abasto de pan, y uno de los puntos neurálgicos de la ciudad<sup>189</sup>. Las continuas protestas por la falta de un pósito en condiciones provocaron que en 1775 se buscara un nuevo emplazamiento más apropiado para ello, trasladándose a la plaza del Hospital o las Casas Reales<sup>190</sup>. Aunque ninguno consiguió

<sup>184</sup> ANES, Gonzalo. “Los pósitos en la España del siglo XVIII”, en *Moneda y crédito*, n°105, 1968, pág. 45-46; DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid*. ..., pág. 100.

<sup>185</sup> SERRA RUIZ, Rafael. “La Alhóndiga en el siglo XVIII”, en *Anuario de historia del derecho español*, n°41, 1971, pág. 788-789.

<sup>186</sup> DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid*..., pág. 97.

<sup>187</sup> SERRA RUIZ, Rafael. “La Alhóndiga en el ...”, pág. 787.

<sup>188</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, 1764, n°218, fol. 98r y 100v.

<sup>189</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°231, 1771, fol. 324r y 324v.

<sup>190</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°240, 1775, fol. 197v.



resolver el problema. Los granos custodiados en el patio y el zaguán de las Casas Reales sufrieron severos daños convirtiéndolas en inservibles, por lo que pronto se trasladaron a unas dependencias sin usar de obra nueva en la plaza del Hospital y custodiadas bajo llave<sup>191</sup>.

Otro de los suministros gestionados por el consistorio era la carnicería pública, cuyo abasto estaba delegado en la figura del “obligado de carnes”. Cuando hablamos del suministro de carnes en la ciudad de Santiago siempre hacemos referencia a la carnicería como una institución única, compuesta por diferentes emplazamientos repartidos por la ciudad y alrededores que se habilitaron o determinaron como puntos esenciales o óptimos para el suministro de este producto<sup>192</sup>. Por ello, al tratar de carnicería no solo hablamos de tablajerías -lugar de despiece y venta de la carne- sino también del matadero donde se procedía al sacrificio de las reses y otros lugares dispuestos por el consistorio para el suministro de carnes.

Para entender el funcionamiento del suministro cárnico municipal es necesario conocer las condiciones reflejadas sobre dicho abasto en el contrato de asentamiento. En donde se regulan las competencias y las capacidades de la figura del obligado, cómo debía realizarse dicho abasto, así como la venta y cualidades que este producto debía de cumplir para ponerse a la venta. En primer lugar, la postura aceptada era que el obligado debía entregar una cantidad de 24.000 reales como fianza para “confirmar” el cargo, de los cuales se le devolverían 12.000 reales el último mes de septiembre y la otra mitad el día de resurrección si éste hubiese cumplido con sus obligaciones<sup>193</sup>. Además de esta señal, dicho obligado debía de pagar la pensión de la casa donde se resguardaba el ganado pendiente de sacrificar para el abasto, cerca de la Fuente de las triperas<sup>194</sup>, y los bancos destinados a su venta en la ciudad.

El matadero fue el lugar destinado al sacrificio de las reses donde debían de permanecer veinticuatro horas desangrándose antes de proceder al despiece<sup>195</sup> para obtener piezas enteras y limpias de carnes, que irían destinadas a la venta, eliminando para ello los despojos como cabezas, dientes, huesos grandes y otras menudencias. A pesar de considerarse a estos restos como simples desechos, el qué hacer con ellos fue uno de los más controvertidos puntos y fuente de la mayoría de las quejas que recibieron los obligados, junto a la falta de calidad del abasto de la carne en las diferentes ciudades españolas, no solo en Santiago. En Murcia los regidores, el corregidor y los miembros de la Inquisición se reunían todos los viernes para repartírselos<sup>196</sup>. En la ciudad de Alicante éstos quedaban en manos municipales mientras que la piel de las vacas sacrificadas se reservaba para el abastecedor<sup>197</sup>. En Santiago de Compostela los despojos se vendían al mismo precio, pero éstos no pagaban Derechos Reales -que alcanzaban los 17.240 reales-, lo que hacían que fueran piezas muy lucrativas al estar exento de ello<sup>198</sup>.

Una vez transcurrido el tiempo predeterminado por el consistorio, las carnes se disponían a la venta en los diferentes bancos o tablas de la ciudad, las cuales eran de propiedad municipal y estaban alquiladas al obligado a un coste de 330 reales por

---

<sup>191</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, 1775, n°240, fol. 291r.

<sup>192</sup> Recordemos por ejemplo que la puerta del Camino fue elegida en 1783 como lugar donde el regidor del mes y diputados de lo común realizaban los reconocimientos de las reses antes de llevarlas al matadero (en A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, n° 255, 1783, fol. 15)

<sup>193</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°123, 1728, fol. 142.

<sup>194</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°123, 1728, fol. 142.

<sup>195</sup> Previo al sacrificio las reses eran llevadas a la “casa de enfrente de las triperas”, por la que el obligado pagaba un alquiler anual de 12 ducados (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°123, 1728, fol. 144-145 v).

<sup>196</sup> CREMADES GRINÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia ...*, pág. 76.

<sup>197</sup> GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII...*, pág.308.

<sup>198</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°263, 1787, fol. 293r-294v.

banco<sup>199</sup>. El horario de venta estaba regulado, aunque varió a lo largo de todo el periodo estudiado. En 1709, en periodo estival el horario era desde las seis hasta las diez y, en un segundo turno, de dos a seis de la tarde, mientras que en invierno era de siete a diez y de dos a cinco de la tarde<sup>200</sup>. Posteriormente se cambió a un horario único desde las cinco de la mañana hasta las diez de la mañana y un turno de tarde desde las dos hasta las cuatro<sup>201</sup>. Este horario que apenas unos años después volvió a cambiar motivada por las quejas recibidas ante el escaso tiempo de apertura al público creando un nuevo horario determinado por la estacionalidad. En verano el turno de tarde cerraría a las seis de la tarde mientras que en invierno se procedería a su cierre a las cinco<sup>202</sup>. Solo mantuvo dicho horario hasta que en 1792 que instauró solo un horario matinal que fue duramente criticado<sup>203</sup> y modificado al año siguiente ampliando las horas de venta de los bancos de forma ininterrumpida de diez de la mañana a dos de la tarde<sup>204</sup>.

Además del horario, entre las condiciones de venta se especificó que la carne debía de venderse al reposo y siempre con base a la libra gallega de 20 onzas y no la castellana de 16 onzas. Entre las obligaciones del asentista de carnes se encontraba la de abastecer a la ciudad de toros para la corrida que se realizaba el día del Apóstol<sup>205</sup>. Cualquier incumplimiento en alguno de estos puntos eran motivo suficiente para anular el contrato con el asentista contratado<sup>206</sup>. Para finalizar, es necesario recordar que el consumo cárnico de la ciudad no estuvo limitado a la carnicería, sino también al que se realizaba en las casas particulares.

En lo relativo al abastecimiento de pescado en la ciudad su punto de venta oficial sería el de la Casa de la Pescadería o simplemente Pescadería situada en el s. XIII en la plaza de Platerías<sup>207</sup>. Con la reorganización de la trama urbana se trasladó a la plaza de Campo en el s. XVI<sup>208</sup>. Los problemas de tránsito y abusos cometidos por los dependientes de la pescadería y las regatonas conllevaron a la reestructuración del comercio urbano. Por este motivo esta actividad fue transferida finalmente la plaza de la Pescadería<sup>209</sup>. La venta de pescado se organizó a través de diferentes puestos de venta, llamados asientos o bancos, de propiedad municipal. Estos puestos de venta se alquilaban por 1000 reales, dinero que luego se destina a otros gastos municipales<sup>210</sup>. A principios del siglo XIX, el consistorio recibió una petición para poder construir un banco portátil por parte de Luisa y Vicenta Lorenzo, tratantes de pescado, para que pudieran ejercer su oficio “a similitud del puesto por Juana Ordoñez con orden y permiso de esta ciudad”<sup>211</sup>. Las constantes quejas por parte de los tratantes de pescado por las escasas dimensiones

<sup>199</sup> Una ordenanza de 1703 informa de la existencia de 9 bancos perteneciente a la carnicería y repartidos por la ciudad, aunque sin especificar dónde se encontraban (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°82, 1703, fol. 826v).

<sup>200</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°94, 1709, fol. 324v.

<sup>201</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°123, 1728, fol. 144-145v.

<sup>202</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°139, 1735, fol. 43v.

<sup>203</sup> En verano desde las siete de la mañana hasta las nueve y en invierno desde las ocho a las diez (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°273, 1792, fol. 195-195v).

<sup>204</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°275, 1793, fol.354.

<sup>205</sup> Destacar en este tema el artículo de SANMARTÍN MÍGUEZ, J. Santiago. “Corridas de toros en la plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela”, en *Revista de Estudios Taurinos*, n° 30, 2011, págs. 143-171.

<sup>206</sup> Por incumplir esta condición Esteban Rey, al suministrar un buey manso y tres becerros, fue depuesto como obligado (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°132, 1732, fol. 556).

<sup>207</sup> PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad de Santiago ...*, pág. 120.

<sup>208</sup> FERNÁNDEZ GASALLA, Leopoldo; GOY DIZ, Ana Eulalia. “Las casas consistoriales de Santiago de Compostela en los siglos XVI y XVII”, en *Semata. Ciencias Sociales e Humanidades*, vol. 15, 2003, pág. 556.

<sup>209</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°239, 1775, fol. 457-458.

<sup>210</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°211, 1761, fol. 7v.

<sup>211</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°305, 1807, fol. 8v.

de los bancos, que no facilitaban la disponibilidad de grandes cantidades de género, propiciaron la construcción de nuevos puestos para su venta:

*...considerando los perjuicios que se siguen al abasto público en la plaza de Pescado para la estrechez de Bancos para la venta. Se acuerda que de los robles del Campo de Santa Susana que deben cortarse para la perfección del Camino publico se construyan inmediatamente Bancos para colocar en los sitios á propósito dela Plaza del Pescado con lo que se facilite la mayor concurrencia de aquel genero y la baratez arrendándolos según se hallase por oportuno, comisionandose al efecto al veedor de la ciudad y Maestro trasmonte de que se de certificación y lo firmaron...*<sup>212</sup>

Las ordenanzas municipales sobre el abastecimiento de pescado en la ciudad, y de esta institución en particular, son bastante reducidas en comparación con otros productos alimenticios como la carne y los granos. Habría que esperar hasta 1775 cuando se reguló la actividad propia de la pescadería a través de una serie de disposiciones que buscaban acabar con el fraude y la corrupción. Entre estas medidas se insistió en que la pescadería era el único punto oficial de venta. Con esta nueva norma se pretendía acabar con el fraude e ilegalizando la provisión privada de este alimento por parte de las instituciones laicas y religiosas. En caso de no cumplir con esta disposición se impondría una multa de 4 ducados y pérdida del género por la primera infracción, por la segunda la pena se doblaría y en caso de reincidir se dispondrían las providencias necesarias ante la Justicia.

Aunque tal y como nos muestra el paquete de medidas adoptado por el consistorio, el perjuicio contra la pescadería no provenía sólo de la existencia de un mercado paralelo y más ventajoso que el oficial, sino en las malas prácticas de los dependientes de la pescadería. Se obligó a los dependientes a tener el género a la vista en todo momento evitando cambios por uno de menor calidad en el proceso de manipulación. Es el caso de la prohibición, en 1798, de la venta de lirio o trucha asalmonada como salmón<sup>213</sup>. Esta práctica era común también en otras pescaderías a nivel nacional como era el caso de las pescaderías de Madrid<sup>214</sup>.

A igual que en los bancos de la carnicería, el único modelo de venta posible era al peso, ya que “*se tendrá un vigilante cuidando, en este punto por los muchos fraudes que se cometen*” y solo se venderán de otra forma mariscos, sardinas y pescados pequeños.

Estos puntos de venta concejiles eran primordiales para el suministro alimenticio de la ciudad, pues como lugares oficiales para el abasto de granos, carnes y pescado, solían ser muy concurridos, al mismo tiempo que eran objeto de múltiples críticas – sobre todo en lo relativo a los productos cárnicos- por parte de los santiagueses. Aun así, tal y como se muestra en las actas municipales, el consumo de la ciudad con base a estos productos no era exclusivo, sino que la existencia de un mercado paralelo y no controlado -aunque permitido y favorecido por la pasividad de los organismos públicos- hacían que muchos productos consumidos fuesen conseguidos a través de ese mercado negro o aquellos pertenecientes a la propia economía doméstica.

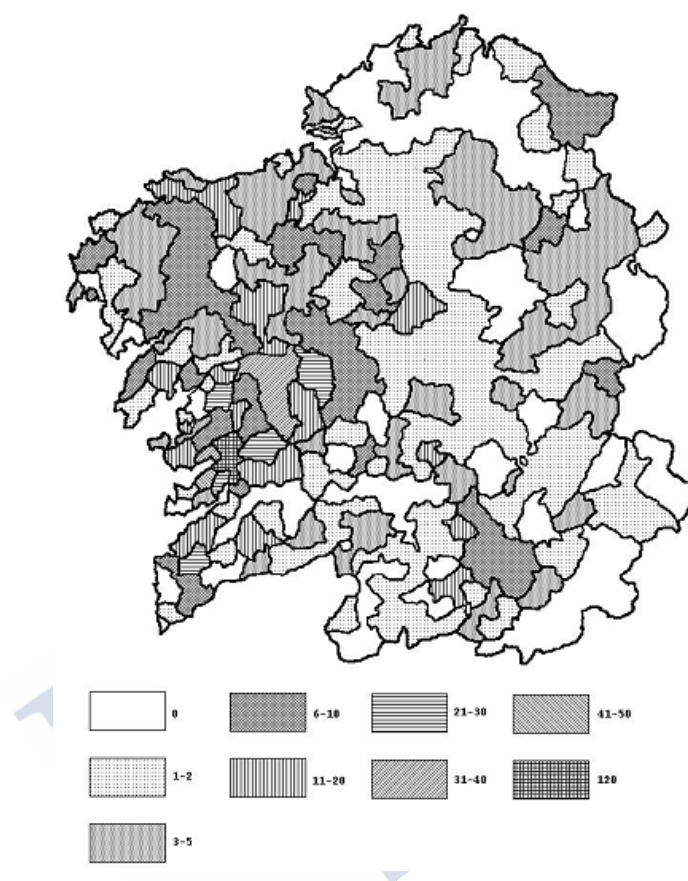
En paralelo a estos emplazamientos oficiales, Santiago de Compostela era una ciudad comercial en donde la existencia de locales centrados en la venta de productos alimenticios era muy numerosa y con gran importancia para la vida de sus gentes. Las fachadas de las tabernas, las posadas, los mesones y tiendas de grosura recorrían la ciudad,

<sup>212</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº322, 1813, fol. 338r.

<sup>213</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº282, 1798, fol. 84.

<sup>214</sup> PÉREZ MOLINA, Isabel. *Las mujeres en el antiguo régimen: imagen y realidad. XVI-XVIII*). Barcelona, Icaria Editorial, 1994, pág.77.

dando de comer a sus clientes o huéspedes, creando su propia vía de suministro y un consumo totalmente diferenciado del oficial en intencionalidad y gestión. Evidentemente su funcionamiento dependía intrínsecamente de la propia voluntad del propietario o encargado de los locales, cuyo objetivo no era solo el de abastecer al consumidor sino el de obtener el mayor número de beneficios posibles, y es aquí cuando la picaresca y el fraude entra de lleno en el consumo.



**Mapa n°9. Distribución de tabernas y estanquillos en el Reino de Galicia en 1753. Serrana Rial**

Las tabernas, los mesones, las ventas o las posadas fueron uno de los espacios preferentes de la sociabilidad de los santiagueses y foráneos que visitaban la ciudad. Estos espacios no se dedicaban exclusivamente a la venta de bebidas alcohólicas, sino que actuaban como punto de encuentro entre las gentes que estaban en la ciudad. Estos negocios fueron los epicentros de la sociabilidad entre individuos además de facilitar el contacto con personas de otras zonas. Aunque, como es obvio, el mayor aliciente de estos establecimientos era la venta de vino procedente de las comarcas de la Ulla y Ribadavia. Además de estos vinos, se vendían bebidas alcohólicas como aguardientes u otros licores, a juzgar por la prohibición que se estableció en su venta en 1783 y contra la que protestaron taberneros de Vista Alegre, Casanova, Castiñeiriño, Crucero de Sar y San Lázaro por el perjuicio que les suponía.

A parte de las bebidas alcohólicas, las tabernas ofrecían diferentes comidas a sus clientes con las que llenar el estómago. Práctica que era totalmente prohibida por las instituciones municipales, pues se consideraba un estímulo que favorecía la



embriaguez<sup>215</sup>. A pesar de esto, las taberneras y taberneros de la ciudad continuaron acompañado a las consumiciones con platos succulentos para favorecer la permanencia de los clientes en las tabernas y fomentar así un mayor consumo. Estas raciones de frituras o asados de pescados- sobre todo de sardina-, pequeñas tapas, guisos y callos calmaban el hambre de los clientes a la vez que consumían más y más vino<sup>216</sup>.

Según el Catastro de la Ensenada, son 43 los individuos que ejercen este oficio, de los cuales el 74,4% estaban regentado por mujeres, aunque la propiedad de las tabernas casi siempre era de los mercaderes de vino<sup>217</sup>. Aunque la relación entre ambos no era tan cordial como cabría esperar, tal y como nos demuestra Serrana Rial con los conflictos de “ajustes de cuentas”, siendo un ejemplo de ello el caso de María Sánchez. Dicha tabernera fue reclamada por la venta de vino en el negocio que regentaba, situada de las Cinco Calles, con una cantidad de “*cuatrocientos y tantos reales*”, a lo que ella se defendió atestiguando que dicha falta se debía principalmente a la falta de pago por parte de los clientes de la bodega<sup>218</sup>. Estas discrepancias en el número de tabernas en la ciudad aumentaron considerablemente. Lo que nos indica que, a pesar de estas faltas en el negocio del vino al por menor, debía de ser muy lucrativo. Así nos lo indica un recuento de 1800 en el que establece un aumento en un recuento en 1800 a 67 taberneros y taberneras<sup>219</sup>; lo que nos indica un crecimiento del 55,8% en menos de medio siglo. Además, se produjo una equiparación del oficio entre ambos sexos en donde los hombres ya suponían un 47,7% como regentes de estos negocios.

A pesar de conocer estos datos es imposible determinar el número exacto de tabernas que había en la ciudad, pues son recurrentes en las ordenanzas la prohibición de los taberneros y taberneras de tener más de dos establecimientos bajo su cargo<sup>220</sup>. De hecho, en el mismo recuento, aparecen registradas 131 tabernas abiertas en la ciudad, lo que vendría a significar que esta medida restrictiva no se cumplía teniendo una media aproximada de dos locales por cada tabernero o tabernera<sup>221</sup>. Quizás más exagerada, aunque verosímil, sería la cifra dada en una respuesta del gremio de comerciantes de vinos de la ciudad en 1784 ante imposición de alumbrar las tabernas, en donde establecen que entre la ciudad y los arrabales debía de haber aproximadamente “*quinientas bodegas públicas, y más de mil puertas en todas ellas*”<sup>222</sup>.

Estos negocios debían de contar de una clientela mayormente masculina en, donde la presencia de la mujer, sobre todo si era soltera, estaba asociada a la inmoralidad y al pecado. Según Isidro García Dubert esto puede apreciarse en la preocupación de la Iglesia sobre todo tipo de reuniones -incluidas las tabernas -en donde dos jóvenes de diferente sexo pudieran tener contacto y derivar en comportamientos sexuales premaritales ilegítimos<sup>223</sup>. La presencia de mujeres solteras al frente de tabernas iban asociados a la

<sup>215</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, nº520, 1775-1799, fol. 118.

<sup>216</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, nº520, 1775-1799, fol. 88r.

<sup>217</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia...*, pág. 466.

<sup>218</sup> Ibidem pág. 454; a su vez de ADS, Provisorato, carpeta 23, 3.

<sup>219</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº287, 1800, fol. 507r.

<sup>220</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº235, 1773, fol. 225r-226r.

<sup>221</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, 1800, nº287, fol. 504r.

<sup>222</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 39r-40v.

<sup>223</sup> DUBERT GARCÍA, Isidro. “Los comportamientos sexuales premaritales en la sociedad gallega del Antiguo Régimen” en *Studia Histórica: Historia Moderna*, vol. 9, 1991, pág. 124; DUBERT GARCÍA, Isidro; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. “Entre el” regocijo” y la “bienaventuranza”: Iglesia y sociabilidad campesina en la Galicia del Antiguo Régimen”, en NUÑEZ RODRIGUEZ, Manuel. *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións, 1994, pág. 237-261; RIAL GARCÍA, Serrana M. “Solos y pobres: las mujeres de las ciudades de Galicia ante la marginalidad y la prostitución”, en *Semata. Revista de Ciencias Sociais e Humanidades*, vol. 16, 2005, pág. 311.

práctica de la prostitución<sup>224</sup>. Pero la fama de estos locales como espacios de pecado no era el único estigma que soportaban, se les consideraba lugares bulliciosos y focos de violencia relacionado con el excesivo consumo de alcohol bebido por los que frecuentaban estos locales. La embriaguez era el gran problema de su clientela, que podría derivar en enfrentamientos y peleas violentas. Una preocupación moral que englobaría la mayoría de las ordenanzas realizadas por el consistorio en torno a estos negocios por motivar a la “*distracción de la casa y hogar de las gentes desarregladas*”. Entre dichas medidas municipales para erradicar la violencia, destacaremos la idea de instalar un mostrador para la venta de vino y la señalización de las tabernas mediante faroles en sus puertas “*para evitar por este medio las resultas que suele causar la perfidia con la capa oscura de la noche*”. Esta última medida fue muy discutida entre los organismos municipales y el propio gremio de comerciantes de vino, por considerarlo una medida costosa y que no implicaría una solución a las situaciones violentas que atribuían a las tabernas:

*Porque en las tabernas y sus entradas, no son tantos los que molestan [...] quimera, riña, golpes o cuchilladas que en ellas habian sucedido como se podría comprobar con varios autos en que si se mencionan las tabernas no es, para dar en ellas, sucedidos los tanques que motivaron su formación y a lo que fuera de ellas sucediese, y pueda suceder en otra parte después de beber, no remedia el farol de la puerta y los golpes que últimamente hubo en la taberna de Vista Alegre fueron de día, y atanta distancia de la ciudad...*<sup>225</sup>

Sobre estos casos de violencia desconocemos su magnitud y si realmente era tal la preocupación por mantener la paz en la ciudad o simplemente una cuestión moral desmedida. Pero, sin duda alguna, el cenit de esta situación nos lo encontramos en el año 1792, cuando fue encontrado un cadáver en una de las tabernas de la ciudad, a la que se le sumaba los frecuentes robos realizados en la calle, lo que llevó a solicitar a los diputados del común y el personero una serie de medidas que controlasen la actividad en estos negocios. Estas normas municipales consistían en la mayoría de los casos en la reiteración de providencias ya tomadas con anterioridad como la prohibición del juego o el alumbrado de la puerta de la taberna. La única medida nueva sería la regulación de la hora de cierre de estos locales a las nueve de la noche en invierno, mientras que en periodo estival podría ampliarse hasta las diez de la noche<sup>226</sup>.

Otro de los lugares de venta de vino eran los mesones y posadas situadas en la propia ciudad. Poco sabemos de estos establecimientos más allá de los pequeños relatos de algunos huéspedes forasteros, la escasa regulación municipal y el recuento en el oficio que aparece en el Catastro de Ensenada.

Al igual que en el caso de las tabernas, las fondas sufrieron un incremento considerable en la segunda mitad del siglo XVIII. Si tenemos en cuenta esta premisa por la cual cada uno de los posaderos y mesoneros que aparecen en el Catastro de la Ensenada gestionase el funcionamiento de un único negocio, esto nos daría un mínimo de 43 posadas y mesones<sup>227</sup>. Mientras que en el recuento sobre la ciudad de 1800 se especifica la presencia de 98 negocios de esta índole<sup>228</sup>, lo que supondría un aumento de un 127,9%.

<sup>224</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, pág. 467.

<sup>225</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°256, 1784, fol. 39r.

<sup>226</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°273, 1792, fol. 55r -56v; así como en A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, n°520, 1775-1799, fol. 257-257v.

<sup>227</sup> AGS. CE. RG. Libro n°240, fol. 73r y v.

<sup>228</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°287, 1800, fol. 504r.



A pesar de esto, un mayor número de estas posadas o mesones no implican una mejora en la calidad de los servicios prestados a los huéspedes, que en sus relatos sobre sus visitas a la ciudad santa nos han dejado relatos como el siguiente:

*...Prometían todo lo bueno y daban todo lo malo. Les daban a probar un vino excelente y les vendían después, y si podían, el peor, o les daban vino picado o sidra. Otros les vendían carne o pescado de dos o tres días, que hacían enfermar a los peregrinos. Utilizaban medidas y pesas falsas, sobre todo las llamadas marsicias, usadas para el vino y la avena, que, apareciendo enromes por fuera, tenían muy poca cabida. Al sacar el vino del tonel procuraban echar agua en el jarro. [...] Todo esto sin hablar de aquellos que emborrachaban a sus huéspedes para robarles durante el sueño o llegaban a envenenarlos para robarles sus cosas...*<sup>229</sup>.

El uso del vino como reclamo de posibles clientes, y la notable picaresca de los posaderos y mesoneros de Santiago quienes buscaban aprovecharse de los huéspedes y viajeros incautos de la ciudad a través de estas artimañas, debió de ser una constante a juzgar por las continuas ordenanzas municipales relacionadas con este tema, aprobadas por el consistorio. En realidad, estas medidas reguladoras sobre mesones y posadas consistían en una única ordenanza -de varios puntos- que se repetía año tras año. Síntoma de dejadez municipal en esta materia, que rescataba la ordenanza del año anterior o – lo más probable- por la falta de acatamiento de las mismas por parte de los implicados. Estas ordenanzas se centraron sobre todo en medidas acerca de la salubridad y trato por parte de los mesoneros a sus huéspedes<sup>230</sup>. Dentro del consumo de alimentos en el interior de las posadas y mesones destaca la norma de dar cuenta del gasto sobre los comestibles que comía el visitante. Seguramente motivado por las incontables ocasiones en donde el posadero o mesonera habría intentado aprovecharse del comensal-huésped a la hora de abonar por dicho servicio exigiendo una cantidad mucho mayor. Estos engaños y estafas que debían de ser comunes en estos espacios tal y como describe un viajero a su paso por Santiago de Compostela:

*...Un negocio muy saneado para los posaderos era el de venderles a los peregrinos cirios, que todos ellos llevaban al apóstol como ofrenda; para eso no tenían reparo en ofrecerles gratis la primera comida, desquitándose después en el precio de los cirios. Y ni siquiera se podía confiar en que estos fuesen de cera, pues los falsificaban con grasa de cabra y cociendo con la cera habas despellejadas...*<sup>231</sup>

Además de las tabernas y las posadas es preciso incluir en este apartado al ramo de grosura. Negocios de venta de comestibles al por menor, cuyo abasto no recaería en manos municipales. Productos de origen vegetal y animal, cuyo precio era prefijado anualmente por el consistorio hasta 1765, después de este año el precio era prefijado solo

---

<sup>229</sup> VÁZQUEZ DE PARGA, Luis. *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*. Pamplona, Institución Príncipe de Viana, 1998, vol. I, pág. 144-145.

<sup>230</sup> Destaca entre las medidas la regulación de cómo debe ser las habitaciones y la cama de los visitantes. En esta última se hace bastante hincapié en las características básicas en la que debe consistir como disponer “ropas limpias para todo genero de personas, y cada una dos savanas con su fergon, colchon, dos almoadas y dos covertores y colcha”. Además, se les insta a tratar con educación a los huéspedes en donde no cabia “darles mala palabra” y mantener las instalaciones limpias sin animales que perturben la estancia. (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº173, 1747, fol. 418v).

<sup>231</sup> VÁZQUEZ DE PARGA, Luis. *Las peregrinaciones a Santiago ...*, pág. 145.

en momentos excepcionales. En 1792 los diputados de lo común manifestaron la preocupación sobre el precio alcanzado de muchos productos del ramo de grosura que iba en perjuicio de los vecinos de la ciudad y procediendo a la fijación de algunos de las especies que en ellos se vendían<sup>232</sup>.

Pocas son las noticias de cómo eran estos negocios, pero sí tenemos algunas pinceladas sobre el funcionamiento con base a las escasas ordenanzas municipales. Como por ejemplo desconocemos su horario comercial más allá del consentimiento municipal de que pudieran abrir los domingos. Además, los productos y precios debían de estar debidamente señalados y a la vista del público<sup>233</sup>, así como la obligación de dichos establecimientos del uso de pesos para la venta<sup>234</sup>.

Entre los comestibles dispensados por estos negocios nos encontramos productos como la manteca de cerdo, el tocino, el queso – tanto del país como de Flandes-, la leche, los huevos, el aceite procedente de Sierra de Gata o de Sevilla, las alubias blancas y pintas, los garbanzos, el arroz y los repollos. Además, aunque de forma excepcional, se mencionan productos como las cebollas, los ajos, los nabos, los pimientos, las judías verdes, los tomates, los guisantes o los chicharros, entre otros<sup>235</sup>.

En fin, toda la ciudad de Santiago de Compostela era un auténtico mercado, donde cualquier espacio, por recóndito o pequeño que fuera podía utilizarse para realizar cualquier transacción comercial, compra o venta de productos alimenticios. Lógicamente esta tendencia estaba determinada por la propia situación económica de la ciudad que en momentos de crisis veía alterado su día a día.

#### **4.1.3. Ferias y mercados**

La celebración de ferias y mercados complementaban al mercado urbano y servían como una importante fuente de suministro de muchos productos alimenticios como era el caso de la carne. Muchos habitantes se servían de estas celebraciones periódicas para proveerse de los productos que necesitaban tanto a título personal como comercial. En este aspecto localizamos dos focos de suministro diferente, marcado principalmente por la distancia y tipo de producto del que se quería abastecer. Por ello, no solo hablamos de los mercados que puedan celebrarse en las inmediaciones de Santiago de Compostela, sino de un comercio interregional que complementará el mercado interno de la ciudad. Mercados que, como resalta Bartolomé Yun, son necesarios para complementar la actividad interna de las ciudades en donde el aumento de la demanda, motivada por el constante crecimiento poblacional urbano, propició que se ampliaran las áreas de suministro<sup>236</sup>.

Este mismo historiador, Bartolomé Yun-Casalilla, ponía de manifiesto en un artículo de 1983 el escaso interés que había suscitado en la historiografía el estudio del comercio interior -sobre todo de carácter interregional y local- frente a los grandes y numerosos

---

<sup>232</sup> En A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº274, 1792, fol. 238. Tras realizar su actividad los diputados del común, se acordó en consistorio que se publicasen por bando y se pusiesen carteles en las tiendas con los siguientes precios: la libra de bacalao a 2 reales durante la Cuaresma, la libra de unto a 4 reales, la manteca a 4 reales y medio, e tocino a 24 cuartos, pernil a 30 cuartos, velas a 3 reales (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº275, 1793, fol. 141v-142).

<sup>233</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº207, 1760, fol. 282v; y también en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 460v - 452r.

<sup>234</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bando, nº520 1775-1799, fol. 257r-257v y 258r-258v.

<sup>235</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 109r.

<sup>236</sup> YUN-CASALILLA, Bartolomé. “La historia económica por el lado de la ...”, pág. 9-23.

análisis sobre el comercio internacional, ultramarino o colonial<sup>237</sup>. Incluso criticaba la falta de una obra general que se centrara específicamente en este tema, teniendo siempre que recurrir a obras de ámbitos cercanos como la de Gonzalo Anes, centradas en el estudio de la coyuntura agraria pero que aportaba ciertas respuestas de cómo era el mercado interior de granos<sup>238</sup>. Estas obras aportan luz pero que se centran en el mercado frumentario, dejando en un segundo plano otros productos como las manufacturas, lienzos o el propio consumo alimenticio. Actualmente este campo se ha convertido en el principal objeto de estudio de muchos investigadores e historiadores que han visto en este tema un sinfín de posibilidades y, sobre todo, una gran variedad de respuestas y realidades diferentes<sup>239</sup>. En 2004 se defendió la tesis de María del Mar López Pérez, centrada en el análisis y evolución de las ferias y mercados de España desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta comienzos del XIX, en la que analiza los sistemas de transportes, la red de caminería e intercambios, el aspecto fiscal y tributario y el capital comercial que nos permite tener una visión general sobre la evolución de las ferias y mercados del país<sup>240</sup>.

En el caso de la historiografía gallega, el panorama que se presentaba era muy parecido al que acontece a nivel nacional. Aunque cabe destacar el libro de Jaime García Lombardero sobre la coyuntura agraria gallega en donde a su vez ponía de manifiesto cómo el mercado interno en torno a ferias y mercados eran una parte muy importante del comercio agrícola<sup>241</sup>. Más documentada es la aportación de Pegerto Saavedra, quien ha publicado gran cantidad de trabajos que abordan desde diferentes perspectivas y enfoques el comercio interior, incluyendo un estudio sobre la importancia de estas celebraciones dentro del panorama gallego. Otros trabajos, de tipo erudito y tradicional, son los de Antonio Fraguas sobre los mercados semanales y ferias mensuales<sup>242</sup> y Olga Gallego Domínguez sobre el mercado de la provincia de Orense<sup>243</sup>.

Antes de empezar con el estudio de las ferias y mercados que suministran la ciudad es necesario mencionar uno de los obstáculos del que todos los autores se hacen eco, que se centra en la escasa concreción existente entre los conceptos de “feria” y “mercado” en las fuentes documentales. En este aspecto, Xosé Manuel Santos ha planteado la confusa utilización de los conceptos feria mercado y cómo las diferentes medidas establecidas para diferenciar unas y otras no siempre se cumplen, propiciando que tanto “feria” como “mercado” acaban utilizándose de forma indistinta, aunque pudieran ser realidades comerciales diferentes<sup>244</sup>. El mismo problema plantea Pegerto Saavedra en su estudio sobre las ferias y mercados gallegos de finales del siglo XVIII, en donde el empleo de estos términos como “ferias, feriones y mercados” plantea un reto a la hora de cualquier

---

<sup>237</sup> YUN-CASALILLA, Bartolomé. “Ferias y mercados: indicadores y coyuntura comercial en la vertiente norte del Duero: Siglos XVI-XVIII”, en *Investigaciones históricas: Época moderna y contemporánea*, nº4, 1983, págs. 51-82.

<sup>238</sup> ANES, Gonzalo. *Las crisis agrarias en la España moderna*, Madrid, Taurus, 1974.

<sup>239</sup> Por ejemplo: MIGUEL LÓPEZ, Isabel. *El mundo del comercio en Castilla y León al final del Antiguo Régimen*. Valladolid, Sever-Cuesta, 2000.

<sup>240</sup> PÉREZ LÓPEZ, María del Mar. *Ferias y mercados en Castilla al final del Antiguo Régimen*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2004.

<sup>241</sup> GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento ...*, pág. 62-76, También presente una relación en donde aparecen la celebración de diferentes ferias y mercados en las distintas provincias del Reino, así como su temporalidad en las pág.180-194.

<sup>242</sup> FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. “Emplazamiento de ferias en Galicia a fines del siglo XVIII”, en *Cuadernos de estudios gallegos*, nº 70, 1968, págs. 200-223.

<sup>243</sup> GALLEGO DOMÍNGUEZ, Olga. “Ferias y mercados en la provincia de Orense”, en *Boletín auriense*, tomo 17, 1987 pág. 131- 204.

<sup>244</sup> SANTOS SOLLA, Xosé Manuel. “Fiestas, ferias y mercados.” en NÚÑEZ RODRÍGUEZ, Manuel (ed). *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidad Servicio de Publicación e Intercambio Científico, 1994, págs. 297-310.

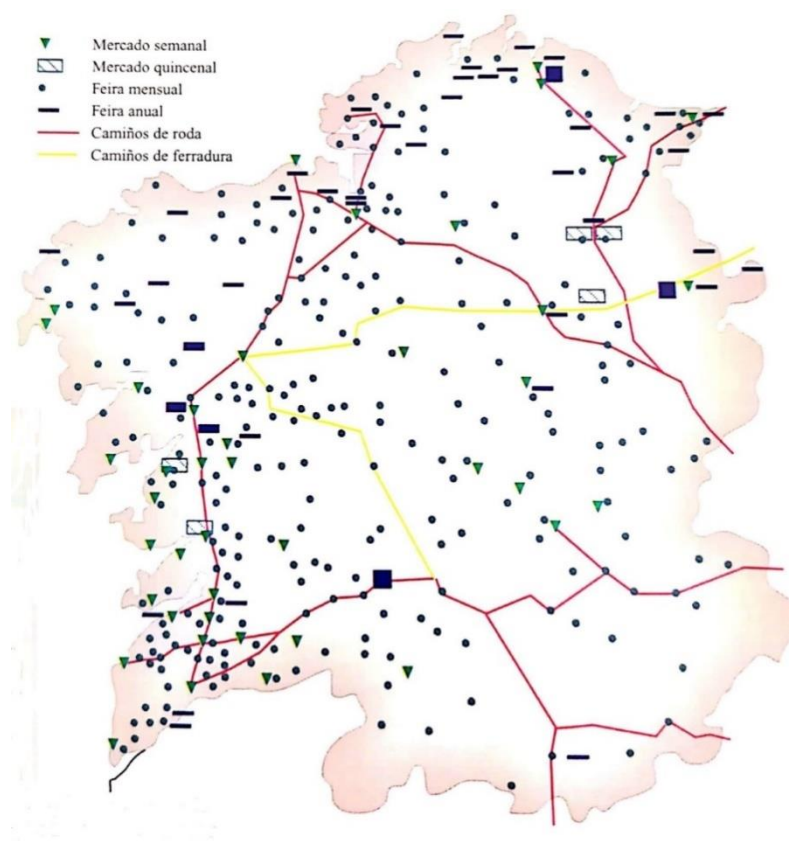
estudio cuantitativo de los mismos y cuya solución ha sido mantener las denominaciones originales dadas por las fuentes, aunque éstas fueran puramente arbitrarias. A pesar de este inconveniente, Pegerto Saavedra generaliza sobre la posible diferenciación entre ambos términos aludiendo a un factor temporal. Mientras que los mercados son de carácter semanal o quincenal, las ferias son celebradas con una periodicidad mensual. Es en la clasificación de aquellas celebraciones de forma anual en donde surge el problema temporal de nuevo, identificándose con ferias anuales, aunque especifica que en el caso de Ourense se celebran siete mercados anuales, tal y como aparecen designados por ellos mismos. Por este motivo, y durante todo este apartado, tratamos feria y mercado de forma indistinta a expensas de un nuevo consenso que ponga fin a esta problemática.

En nuestro caso entendemos feria o mercado como concentración mercantil que se celebra de forma regular –semanal, mensual o anual- en donde los mercaderes o intermediarios demandan productos, principalmente agrícolas y ganaderos, mientras que son los campesinos quienes ofertan sus productos. A su vez el campesino se podía abastecer de aquellos géneros de los que no puede producir en su propia explotación. Este rol se verá alterado cuando el desarrollo productivo entre de lleno en estos mercados. Esto provocaba la proliferación de los mismos, así como creando una diversificación del papel del campesinado que ya no solo vende, sino que también demanda productos<sup>245</sup>. Estas transacciones comerciales implican una clara situación de inferioridad con respecto al campesino que ignoraba los precios del mercado y, por lo tanto, se encontraba a merced del comerciante<sup>246</sup>.

---

<sup>245</sup> DOMÍNGUEZ MARTÍN, Rafael. *El campesino adaptativo: campesinos y mercado en el norte de España, 1750-1880*. Santander, Universidad de Cantabria: Asamblea Regional de Cantabria, D.L., 1996. pág. 151; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “La consolidación de las ferias como fiestas profanas en la Galicia de los siglos XVIII y XIX”, en NÚÑEZ RODRÍGUEZ, Manuel (ed.), *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidade servicio de publicación e Intercambio Científico, 1994, pág. 284.

<sup>246</sup> GALLEGO DOMÍNGUEZ, Olga. “Ferias y mercados ...”, pág. 301.



**Mapa n°10. Localidades donde se celebraron ferias y mercados a finales del siglo XVIII.**  
Atlas Histórico de Galicia, 1998, fol. 83

En el caso de las ferias y mercados gallegos desconocemos en gran medida su origen. Aunque según María del Mar Pérez López su origen estaría relacionado con la celebración de pequeñas reuniones entre comerciantes que tendieron a celebrarse de forma regular, arraigándose de esta forma dicha costumbre<sup>247</sup>. Aunque en algunos casos tenemos noticias en las ordenanzas municipales de solicitudes para celebrar este tipo de celebraciones. Como es el caso de las peticiones que se presentaron ante el consistorio del 20 de agosto de 1777 para la celebración de una feria en Cacheiras de Ons<sup>248</sup>, el 11 de noviembre de 1800 para el establecimiento de una feria en Agros, el 11 de junio para que se celebre en San Pedro de Villalonga<sup>249</sup> o el 9 de septiembre de 1812 para la creación de una feria en puerto Cordeiro, solicitada por los vecinos de San Vicente de Aguas Santas<sup>250</sup>. Pero precisamente de todas estas solicitudes es la de Agros la que mejor refleja la necesidad de celebración de una feria por parte de sus habitantes:

*En este Ayuntamiento se ha visto Real Provisión expedida por su excelencia los señores del Real Acuerdo de este Reino y en esta en ella la Representación echa por Juan García Mayordomo Pedaneo, y de mas vecino de la feligresía de San Lorenzo de Agros jurisdicción de Altamira, en que representa, que en las varias que se señala no habiese mercado, ni feria en que poder beneficiar sus ganados y semillas concluyendo a que se le conceda*

<sup>247</sup> PÉREZ LÓPEZ, María del Mar. *Ferias y mercados en Castilla...*, pág. 312.

<sup>248</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°243, 1777, fol. 431r.

<sup>249</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°302, 1806, fol. 430v-431r.

<sup>250</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°319, 1812, fol. 71r.



*permiso para establecimiento de una en el sitio y lugar nombrado trasmil término de la expresada feligresía...*<sup>251</sup>

Lo que es indudable, como puede apreciarse en dicha petición, es el carácter rural que caracteriza a este tipo de ferias y mercados<sup>252</sup> y es que, aunque la coyuntura agraria tendiera al autoconsumo, no quiere decir que fuera suficiente para poder sobrevivir<sup>253</sup>. El 95% de los rendimientos percibidos por el pequeño cultivo presentaban un contexto desolador para los campesinos y campesinas, a los que habría que añadirle los obstáculos que presentaban la red de caminos<sup>254</sup>. Pero precisamente son estas debilidades en las que suponían una vía de escape a la agotada y monótona economía rural que tendieron a una leve diversificación en sus actividades. La presencia de estos eventos promovió ciertas prácticas y actitudes en sus habitantes a través de la elaboración de productos manufacturados –siempre dentro del ámbito doméstico- o el engorde de animales que destinarán a la venta que les permitiera obtener de esta forma un extra en su economía para la economía familiar<sup>255</sup>:

*...El labrador piensa y trata incesantemente con su familia de donde ha de sacar la contribución que mira más cerca. Algunos concurren por si mismos al mercado con alguna vaca o ternero que le había costado tal vez veinte ducados, con objeto de sacar veintidós o veinticuatro, pagar doce o catorce reales de contribución y emplear en el mismo mercado cuatro o cinco [...] Otros labradores llevan un solo ternero, un buey, y todo el mismo objeto. No come ni bebe en el mercado, y lo hace en su casa al salir [...]. Y regresa a su casa manifestando en el rostro el contento que le cabe, y comunica a toda su familia de haber encontrado los maravedís que necesitaba para satisfacer a S.M. y concurrir al remedio insignuado de algunos artículos precisos para su casa...*<sup>256</sup>

Como podemos observar en este texto, además de tener un carácter rural, las ferias y mercados tenían una condición familiar muy importante. Pero más allá de lo que nos muestra el texto sobre la participación directa de hombres en estas celebraciones, la urgencia de las familias por conseguir recursos económicos que aliviasen la economía familiar hacía de estas celebraciones un lugar donde todos los miembros de la familia participaban. Pegerto Saavedra establece dos roles muy diferenciados en función del género a vender. Mientras que al cabeza de familia se le encomendaba la venta de reses mayores, las mujeres eran las encargadas de la venta de productos avícolas, como gallinas o huevos, y, sobre todo, de textiles que realizaban a través de la fórmula del “customer weaving”<sup>257</sup>. Las esposas de los pescadores de comunidades costeras solían desplazarse para vender pescados en estas ferias y ayudar a la economía familiar<sup>258</sup>. Aunque su presencia en feria y mercados – entre otras situaciones como tabernas o celebraciones-

<sup>251</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°287, 1800, fol. 671r y v.

<sup>252</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “La consolidación de las ferias ...”, págs. 279-296.

<sup>253</sup> GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento* ..., pág. 65-67.

<sup>254</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia y con Galicia ...”, pág. 161.

<sup>255</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “La consolidación de las ferias...”, pág. 284.

<sup>256</sup> Ibidem, recopilado de Archivo Histórico Provincial de Lugo, Anexo incorporado a las Actas Municipales 1798. El informe del diputado del Reino, parcialmente utilizado por A. Fraguas en “Emplazamiento de ferias ...”, pág. 200- 203.

<sup>257</sup> Sistema organizativo de hilado en donde una vez elaborado se devuelve al consumidor muy extendido por en Galicia (CARMONA BADÍA, Xoán. *El atraso industrial...*, pág. 93-94; RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia* ..., pág. 266.

<sup>258</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia* ..., pág. 279.



eran condenadas por la iglesia al considerarse como impropias del sexo femenino, ya que éstas facilitan que cayeran en el pecado<sup>259</sup>. Además de una oportunidad para comprar y vender diferentes productos. Asimismo, eran eventos que tenían un componente lúdico y festivo que suponía un respiro ante la monotonía que presentaba el campo<sup>260</sup>. Pues además de las actividades comerciales también había sitio para el regocijo en donde el campesinado participaba de la música, el baile, la bebida y la comida. Sobre todo, las ferias y mercados eran el lugar donde podían degustar bebidas como el vino, de las que carecían en su día a día<sup>261</sup>. El consumo excesivo de esta bebida era uno de los campos de batalla de la iglesia. Estas consumiciones, al igual que en las tabernas, se solían acompañar de pequeñas raciones como “*un pedazo de pan, y no digamos ya si llevaban a casa unos torreznos, huevos cocidos o un trozo de carne envuelta en berza*”<sup>262</sup>. En otros casos, el vino acompañaba a pequeñas raciones de “un pesado pulpo” que facilitaba la digestión a feriantes y arrieros<sup>263</sup>. Estos platos se extendieron por las ferias de interior de Galicia y cuyo bajo coste permitía acceder a él con mayor facilidad que otros productos marinos<sup>264</sup>.

Las ferias no solo suponían un desahogo para las economías rurales, sino que como menciona Eiras Roel, una vía de suministro a través del cobro de la renta feudal y facilitaba el consumo en la ciudad. La facilidad comercial y el regocijo de las gentes fueron la razón de que celebrasen cada vez en mayor número en distintas ciudades, villas y lugares durante todo el Antiguo Régimen. Pegerto Saavedra, a través de un memorial de 1798, contabilizó un total de 43 mercados semanales, 264 ferias mensuales y 88 anuales repartidas entre las diferentes provincias de los cuales en la provincia de Santiago se celebran 16 mercados semanales, 87 mensuales y 21 de carácter anual, un número muy superior al de otras provincias gallegas<sup>265</sup>.

De las ferias que se celebraban en Santiago tenemos noticia gracias a la obra de Eugenio Larruga, donde da datos sobre la realización de cinco ferias y dos mercados, el lugar, la fecha y la regularidad con las que se celebraban, así como el tipo de productos que en ellos se vendían y compraban, aunque son muy incompletos<sup>266</sup>.

El principal atractivo de estas ferias y mercados fue la venta de ganado. De las siete ferias, cuatro se centran en la venta de reses en donde destaca la venta de ganado vacuno, porcino y avícola. No obstante, son datos poco creíbles ya que no parece lógico que, en la feria más importante del año, la de La Ascensión, se vendieran solo ajos y textiles, cuando era una feria caballar.

<sup>259</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "La consolidación de las ferias ...", pág. 287.

<sup>260</sup> Ibidem, pág. 287-296; SANTOS SOLLA, Xosé Manuel. "Fiestas, ferias ...", pág. 301

<sup>261</sup> CASTRO, Xavier. *A lume manso. estudos sobre historia social da alimentación en Galicia*. Vigo, Galaxia, 1998. Del mismo autor: "Historia da dieta popular na sociedade galega: o viño como nutrinte e axente terapéutico", en FIDALGO SANTAMARINA, Xosé Antón et al (eds.). *Alimentación e Cultura*. Vigo, Universidade-Concello de Celanova 1993, págs. 57-63; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 144.

<sup>262</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "La consolidación de las ferias ...", pág. 295-296. Costumbre que según el autor serían los antecedentes más evidentes del desarrollo de la industria conservera.

<sup>263</sup> CASTRO, Xavier. "Historia da dieta popular ...", pág. 63; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 333.

<sup>264</sup> VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. "Sabrosa abstinencia. Abasto y consumo de pescado en el monasterio de Sobrado (s. XVII-XVIII)", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº18, 2009, pág. 166.

<sup>265</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "La consolidación de las ferias ...", pág. 279.

<sup>266</sup> LARRUGA, Eugenio. *Memorias Políticas Y Económicas Sobre Los Frutos, Comercio, Fabricas Y Minas De España: Con Inclusión De Los Reales Decretos, Órdenes, Cédulas, Aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento. Pesca, monedas, pesas, medidas, ferias, mercados, contribuciones y comercio de Galicia*. Vol.43. Oficina de Don Joseph Espinosa, 1798, pág.- 113-114. Podemos ver un esquema las referencias de este autor sobre las características y mercancías a la venta de las ferias y mercados que se celebraban en Santiago en el apéndice (Anexo nº1).

Como afirma Eiras Roel *“Si hay transacción de ganado mayor, todos ganan y el campesino puede regresar con un talego para pagar las rentas provinciales o finiquitar el agobiante préstamo hipotecario. Pero si la transacción se reduce a la venta de alguna gallina o manteca y de unas varas de lienzo tosco, la campesina regresa de la feria sin saldo monetario líquido alguno”*<sup>267</sup>. Evidentemente la baja rentabilidad de productos de huerta y los escasos excedentes cerealísticos hacían del ganado mayor la principal fuente de ingresos que podría tener el campesinado. Asimismo, este tipo de celebraciones se convirtieron en el lugar perfecto donde el asentista de carnes podía surtir para abastecer posteriormente a la ciudad. Pues como nos muestra las ordenanzas del 6 de mayo de 1726, el consistorio libró un privilegio para que el obligado de carnes de la ciudad pudiera asistir a las diferentes ferias y mercados para facilitar la compra de los ganados precisos para el abasto<sup>268</sup>.

En resumen, la importancia de la celebración de las ferias y mercados fue muy relevante a todos los niveles de la economía. Ya no solo para los comerciantes, los asentistas u obligados de carnes, quienes en estos eventos podían satisfacer la necesidad de comprar ganados para la ciudad, sino también para cualquiera persona que quisiera vender cualquier producto al por menor y beneficiarse de la afluencia de personas allí presentes para obtener unos ingresos extras. Además de su importancia económica cabe destacar su importancia tributaria, pues este tipo de celebraciones importaban a las arcas públicas significativos ingresos. Ejemplo claro lo tenemos en una disposición del ayuntamiento de Santiago de Compostela con respecto a los acontecimientos sufridos en la feria de Pascua de Padrón en que declaran:

*... el ganado mular es uno de los principales manantiales de la Industria de Galicia, de que se surten muchas de las provincias con reciproca utilidad de compradores y vendedores. Sin este precioso recurso no podrían los labradores de las montañas pagar los derechos reales, eclesiástico y dominicales, y cayendo este ramo de comercio activo, se arruinaría con el otro pasivo que tiene Galicia con las otras provincias...*<sup>269</sup>

Las inundaciones de 1804 provocaron un gran estupor entre las autoridades aledañas, ante la muerte de muchos asistentes -denominados como *“los ahogados de Padrón”*-, pérdida de ganados e innumerables destrozos que afectaron enormemente a una de las ferias más importantes de la región. La ciudad de Santiago solicitó el traslado del mercado a un lugar más seguro donde las crecidas del agua no afectasen a tal comercio. Pero esta petición, que a priori puede parecer como una muestra de solidaridad entre los diferentes núcleos poblacionales, no escondía más que el propio interés de la ciudad porque se reubicase en Santiago de Compostela, por la gran cantidad de beneficios que estas celebraciones simbolizaban en los lugares en donde se realizaban.

---

<sup>267</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "El comercio de Galicia ...", pág. 162.

<sup>268</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°116, 1726, fol. 149.

<sup>269</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°298, 1804, fol. 61r.

## 4.2. La regulación municipal sobre el mercado urbano

Evidentemente una de las principales cuestiones sobre el suministro y comercio de productos alimenticios es el papel que tuvo el Ayuntamiento de Santiago de Compostela en esta materia. Para ello, nos hemos servido de una de las fuentes documentales más importantes como es la propia normativa municipal. Muchos autores consideran que nos permitiría obtener un fiel reflejo de lo que sucedió en la ciudad<sup>270</sup>.

Aunque antes de empezar a analizar toda la normativa sobre el abastecimiento de productos alimentarios es preciso detenernos en explicar, de forma genérica, cómo estaba organizado el ayuntamiento de Santiago de Compostela. A principios del siglo XVIII este órgano municipal estaba compuesto por dos alcaldes ordinarios, veintidós regidores y un procurador. Los primeros eran denominados como “justicias” haciendo gala de una de sus principales competencias junto a la de presidir los plenos municipales. Los regidores eran los encargados del gobierno municipal, título que recaía en las familias nobiliarias de la ciudad. Por último, el procurador general se había concebido como representante de los ciudadanos, para defenderlos y protegerlos. Pero a este organigrama habría que añadir los cargos instituidos en 1766 por Carlos III e ideados por Campomanes, recogidos en el libro VII de la *Novísima Recopilación*, por el cual se les concebía para administrar el abasto de los municipios de la corona, como eran los diputados del común y el personero síndico<sup>271</sup>. Estos nuevos cargos no tuvieron una gran aceptación por parte de la oligarquía tradicional que impidieron o dificultaron su introducción al ayuntamiento compostelano hasta 1780<sup>272</sup>.

Todos ellos conformaban los plenos del ayuntamiento en donde se debatía y se llegaba a acuerdos sobre aquellos temas que resultaban más relevantes para el funcionamiento de la ciudad. Estas sesiones quedan registradas en los conocidos como: *Libros de Actas*. A parte del registro estas reuniones periódicas también contamos con los bandos municipales, aunque éstos emanaban de esas disposiciones municipales cuya principal función era buscar sonoridad ante el pueblo de lo que se había acordado en el pleno publicándose en diferentes tablillas. En lo que respecta a nuestro estudio, los bandos corresponden a un complemento de la normativa por lo que nos centraremos en los libros de actas como fuente principal.

---

<sup>270</sup> Destacar en este apartado los estudios de: LADERO QUESADA, Miguel Ángel y GALÁN PARRA, Isabel. “Las ordenanzas locales en la Corona de Castilla como fuente histórica y tema de investigación (siglo XIII al XVIII), en *Anales de la Universidad de Alicante, Historia Medieval*, nº1, 1982, págs. 221-244; POZAS POVEDA, Lázaro; CUESTA MARTÍNEZ, Manuel., et al. “Las actas capitulares como fuente para la historia urbana!, en *En la España medieval*, nº10, 1987, págs. 39-68.; y la obra de CORRAL GARCÍA, Esteban. *Ordenanzas de los concejos castellanos. Formación, contenido y manifestaciones (siglos XIII-XVIII)*. Burgos, Ed. Corral, 1988.

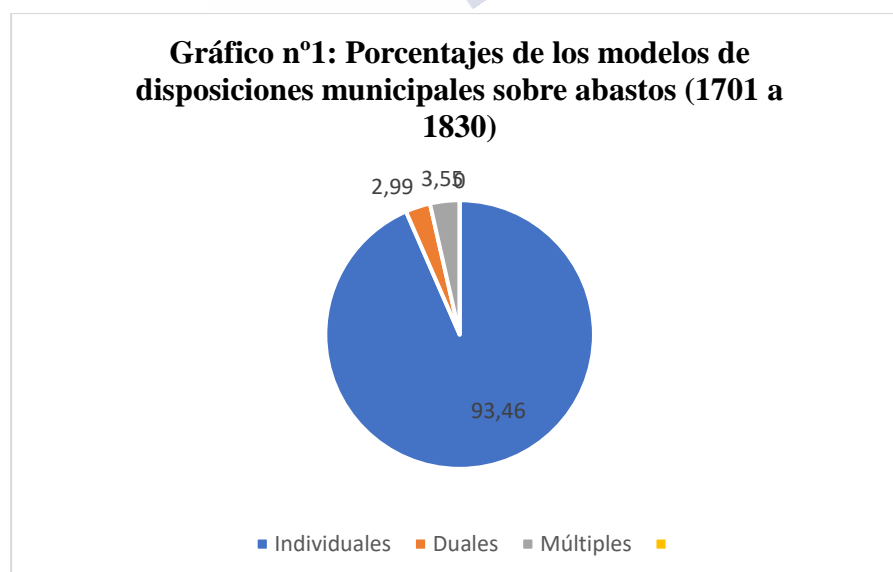
<sup>271</sup> Se recoge en la *Novísima Recopilación* el origen y las competencias de ambos cargos – diputados y personero síndico- como una parte esencial de la política de abastos de los municipios: “Deseando evitar á los pueblos todas las vexaciones que por maña administración ó régimen de los Concejales padezcan en los abastos, y que el todo del vecindario sepa cómo se manejan, y pueda discurrir en el modo más útil del surtimiento común, que siempre debe aspirar a favorecer la libertad del comercio de los abastos, para facilitar la concurrencia de los vendedores...”( *Novísima recopilación de las leyes de España: dividida en XII libros, en que se reforma la Recopilación publicada por el Señor Don Felipe II en el año de 1567, reimpressa últimamente en el de 1775, y se incorporan las pragmáticas, cédulas, decretos, órdenes y resoluciones Reales, y otras providencias no recopiladas, y expedidas hasta el de 1804 / mandada formar por el Señor Don Carlos IV*, Tomo 3, Libro VII. De los pueblos y de su gobierno civil, económico y político. título XVIII, cap. 5, 1805-1807, fol. 440).

<sup>272</sup> LÓPEZ DÍAZ, María. “Del ayuntamiento borbónico al primer municipio constitucional: el caso de Santiago de Compostela”, en *Revista de historia moderna*, nº25, 2007, págs. 331-358.

Una vez comprendido este aspecto, pasaremos al estudio de la normativa municipal en materia de abastos durante el periodo comprendido entre 1701 hasta 1830. Entre estos años nos encontramos con un total de 20.895 disposiciones municipales de diferente índole en las que sólo 1972 tratan sobre productos alimenticios. Esto nos indica que durante los ciento treinta años de estudio apenas un 9,44% de las deliberaciones municipales concierne al abastecimiento y comercio de víveres en la ciudad. Un porcentaje excesivamente bajo teniendo en cuenta la importancia que tenía el avituallamiento de los sistemas urbanos y las fluctuaciones que pudieran existir en torno al comercio. Dentro de ese porcentaje, no todas estas disposiciones tienen el mismo interés para el consistorio pudiendo clasificándolas en tres grandes grupos en función del comestible o comestibles sobre el que se centra:

- De forma individual: en la que se trata un solo comestible. Constituyen el 93,46% de las disposiciones tratadas en pleno. Sobre ella implica una cierta urgencia sobre las medidas a tratar pues el problema en el abasto o comercio está localizado y es necesario resolver con cierta rapidez.
- Dual: coinciden dos productos en el problema o tema a tratar: vino y aguardiente, carne y granos, etc. Las disposiciones duales corresponden casi un 3% y su naturaleza no es tan urgente como la anterior. Suele estar centrada en remates de dos ramos diferentes, prefijaciones de los precios como pescado y legumbres, cartas o peticiones sobre el estado de granos y carnes, etc.
- Múltiple: son toda una relación de normas municipales en diferentes ámbitos del comercio urbano en donde destacan principalmente prefijaciones de precios, medidas higiénicas, de vestimenta y antifraude entre otras. Corresponden en los *libros de Actas* las famosas “formación de ordenanzas” y prefijaciones de géneros o “especies” después de la Real Pragmática del 11 de junio de 1765. Las disposiciones de naturaleza múltiple representaron el 3,55% del total.

Estas diferentes modalidades en el trato de los productos comestibles aparecen en diferente proporcionalidad e importancia. Siendo principalmente el trato individual sobre los comestibles la principal fuente legislativa del ayuntamiento:



Como es evidente en la gráfica, en los plenos del consistorio el tratamiento de temas que presentaban algún aspecto de la venta de un solo comestible fueron las más prolíficas

frente a los que se centraban en dos o más alimentos. A priori esto nos puede mostrar cierta intencionalidad municipal por conocer o intervenir en el comercio alimenticio de la ciudad, aunque antes de afirmar dicha premisa primero hay que desentrañar y analizar la normativa una a una. Para ello comenzaremos analizando aquellas disposiciones concretas y de carácter dual para posteriormente analizar las “formaciones de ordenanzas”.

Antes de analizar esta primera parte de la normativa sobre abastos, que corresponde al 96,45% en materia de abastos, es necesario concretar una serie de aspectos previos al análisis cuantitativo. Para poder realizar de la mejor forma posible dicho análisis hemos establecido una serie de categorías basadas en el producto alimenticio al que hacen mención o por el cual se realiza tal disposición. Hemos concretado las siguientes ocho categorías:

- Cereales y productos derivados: aquí englobamos todo lo relacionado con el suministro alimenticio de los granos, desde los relacionados con la alhóndiga y los fraudes cometidos con respecto a su almacenamiento, hasta las regulaciones realizadas de forma individualizada a las panaderías, horneros, molineros. Además, hemos contabilizado las medidas que se adoptaron en este aspecto en momentos de crisis frumentaria – compra de pan a otras ciudades, prohibición de extracción de granos, regulaciones sobre la producción de pan, etc.- además de las informaciones solicitadas al consistorio, o ejecutadas por él, hacia la institución de la alhóndiga para conocer el estado de los frutos.
- Carne: hemos incluido todos aquellos puntos a tratar sobre su abastecimiento como son la presentación de posturas, remates, quejas, precios de venta, incumplimientos, solicitud de subida de precios, regulaciones con respecto a las despensas de carne privadas, las reparaciones del matadero - pero no sobre la adjudicación de sus obras- y finalmente lo relacionado con la escasez de ganados.
- Vino: las disposiciones sobre su transporte, calidad, cantidad, precio de venta, quejas con recibidas sobre este producto, etc.
- La sal: principalmente la normativa de este producto se centra en su producción, precio y suministro.
- Pescado: relacionado con el suministro, la venta en la pescadería y precios de los pescados, así como quejas o incidencias en alguno de estos tres puntos.
- Bebidas heladas y nieve: en ellas contabilizamos tanto las normas relacionadas con el ramo en cuanto a precios, solicitudes de oficio y quejas producidas por su venta, pero también las disposiciones sobre los refrescos que requería el consistorio la víspera de la fiesta del Apóstol.
- Aguardientes y licores: disposiciones sobre dicho ramo.
- Otros: aquellas disposiciones excepcionales cuyo número no es equiparable con las anteriores categorías, pero destacables en materia de abasto y consumo. Como gratificaciones realizadas a personajes de interés, ciertas disposiciones sobre las tiendas y quejas, solicitudes de ferias y mercados, etc.

Una vez expuestas las anteriores consideraciones comenzaremos con el análisis cuantitativo de las 1902 disposiciones municipales de carácter individual y dual. Las cuales se reparten de la siguiente forma en función de los comestibles tratados:



<b>Tabla nº3: Disposiciones del consistorio sobre comestibles, 1701-1830</b>		
Bastimentos	Nº disposiciones	%
Carnes	728	38,28
Granos	414	21,77
Vino	297	10,36
Pescado	184	9,67
Sal	39	2,05
Aguardientes	38	2,0
Bebidas heladas	56	2,94
Otros	246	12,93
Total	1942	100

Las dos materias más tratadas por el consistorio, y que representan casi un sesenta por ciento de los temas debatidos en los plenos, estaban relacionados con el abastecimiento de carnes y granos.

El abastecimiento de productos cárnicos fue el tema de mayor preocupación municipal. Evidentemente, estos datos coinciden con las bases alimenticias propias del Antiguo Régimen. En donde el pan es el alimento esencial y la carne la principal fuente proteica de la que se alimentaban. Aunque hay que resaltar que la existencia de una mayor disposición en temática de carnes también está muy relacionada con el sistema monopolístico del obligado, que obligaba al ayuntamiento a establecer de forma anual esta propuesta en los plenos del ayuntamiento frente a otros productos de gestión libre como el vino.

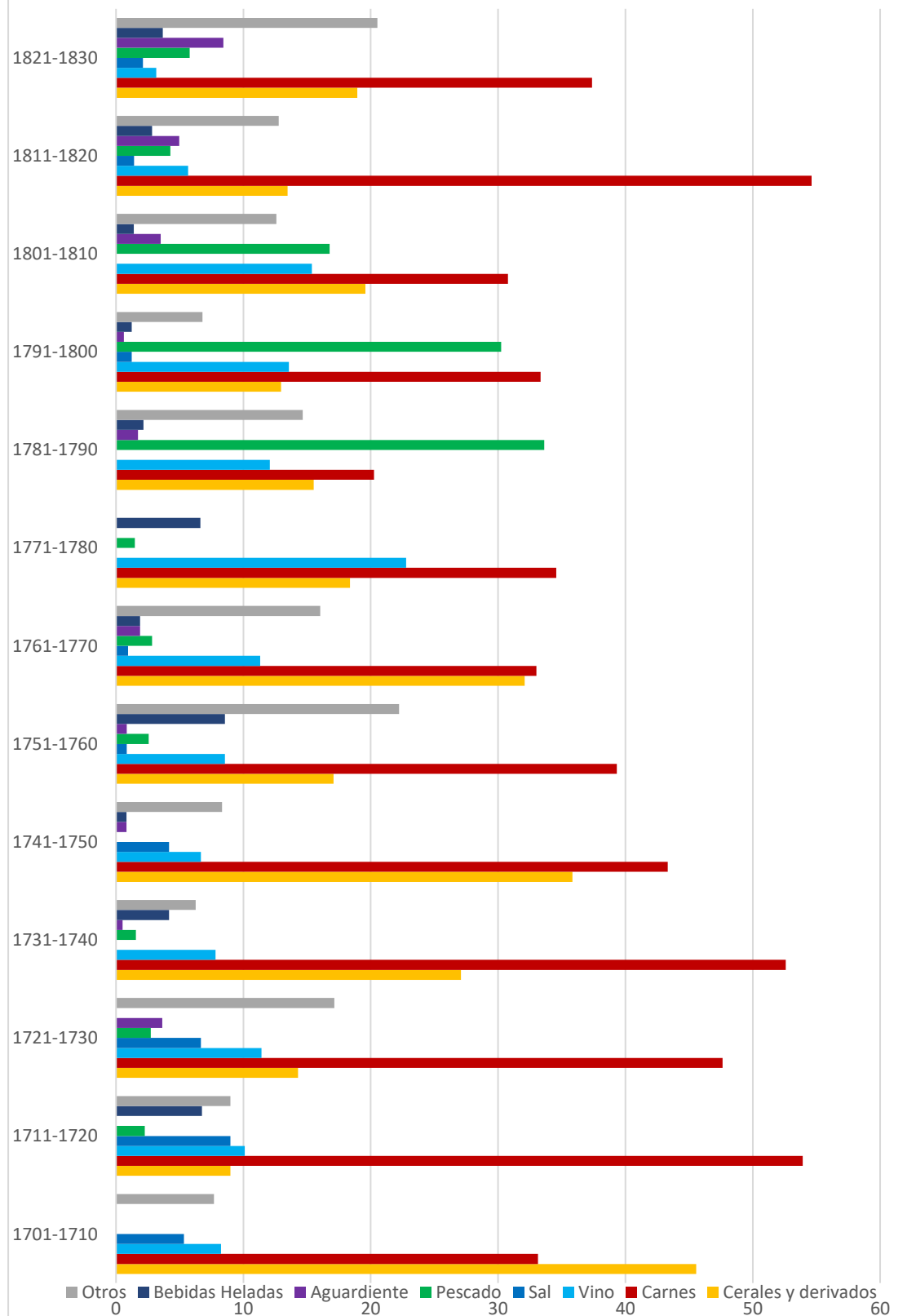
Toda esta normativa municipal sobre abastos no fue equitativa durante todo este periodo, sino que la ciudad de Santiago se vio afectada por el propio contexto económico y político, al igual que otras ciudades gallegas y españolas. Por lo tanto, hemos considerado que es preciso realizar un estudio temporal de las disposiciones municipales basándonos en las categorías anteriormente expuestas para conocer la evolución de estas en materia concejil<sup>273</sup>:

---

<sup>273</sup> Podemos encontrar una tabla porcentual más detallada en el Apéndice (*Anexo nº 2*)

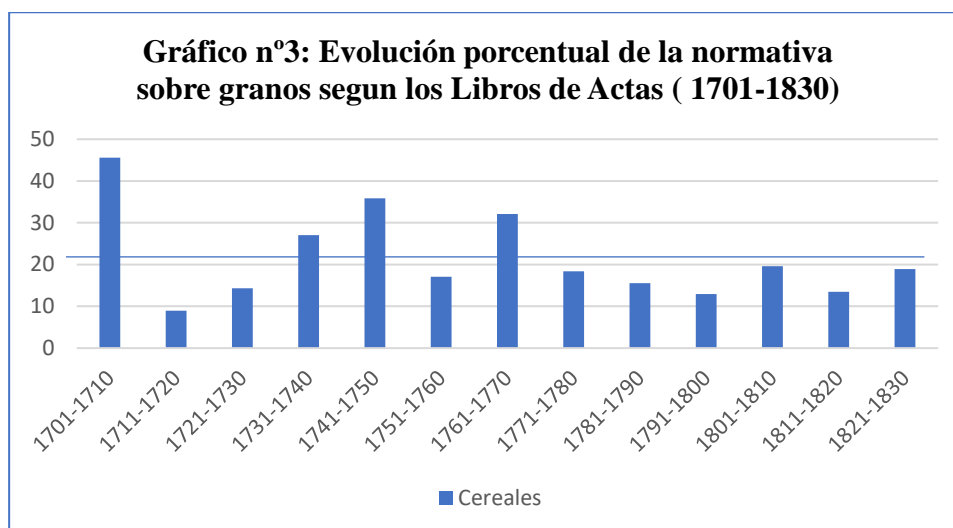


**Gráfico n°2 : Comparación porcentual de la normativa de abastos según comestibles. 1701-1830**



Es evidente que la evolución de la política de abastos llevada a cabo por el consistorio sufrió constantes vaivenes con base a de qué alimento se tratase y su importancia en el consumo. Por lo que hemos considerado que un estudio individualizado de los principales productos tratados -cereales, carne, vino y pescado- es el mejor método a seguir para conocer el grado de implicación municipal en materia de abastos.

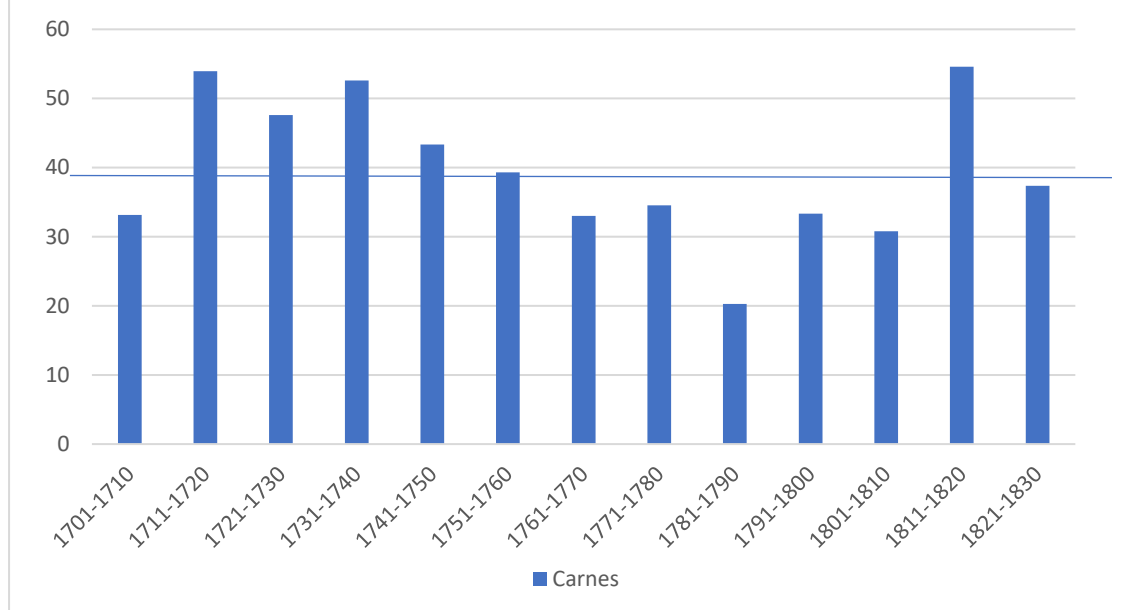
Con respecto a la normativa sobre cereales y derivados, son los más prolíficos junto a los productos cárnicos, pero ¿en qué se basaba la normativa de la ciudad con respecto a este producto? Si volvemos a los porcentajes presentados anteriormente este es el resultado:



Los años en que existe un cierto o claro repunte en materia municipal – por encima de la media de un 21,54%- están íntegramente relacionados con las crisis de subsistencia que vivió la ciudad. Por lo tanto, la normativa de la ciudad no estaba relacionada con su gestión sino en intentar solventar una crisis alimentaria motivada por la escasez de granos. Lo que nos muestra este análisis es la escasa preocupación en materia cerealista por controlar este alimento sino de intentar gestionar una crisis alimentaria ya instaurada en la ciudad.

Por otro lado, la gestión sobre el abasto de productos cárnicos se vio beneficiado por el sistema de monopolio al que se sometían las carnes -carnero y vacuno- y por lo tanto implicaba de por sí un trato regular por parte del ayuntamiento. A pesar de esto encontramos ciertas variaciones en cuanto a su evolución que son preciso analizar:

**Gráfico n°4: Evolución porcentual de la normativa sobre carnes según la normativa municipal. 1701- 1830.**



Observamos en la gráfica que los productos cárnicos vivieron dos momentos claves en su gestión en donde se aprecia un mayor interés municipal por estos artículos. En primer lugar, el periodo comprendido entre 1711 y 1750 en el que las disposiciones municipales sobre el obligado de carnes superan notablemente la media (39,53%) de la normativa municipal. Este aumento no es más que el resultado de la confrontación entre el asentista municipal y las despensas de carne privadas, instituciones que disponían del privilegio de poseer despensa privada de carnes para alimentar a la propia congregación, ante la intrusión de estas últimas en el mercado de la ciudad. Esto provocó que el ayuntamiento intercediera como organismo mediador entre ambos. El obligado de carnes acusó a las despensas del Cabildo, Hospital Real y Fonseca entre otras por excederse en sus privilegios vendiendo carne a los vecinos de la ciudad a pesar de la prohibición. Esto indujo a que se decretase el cierre de las despensas privadas, creando una crisis en sus buenas relaciones con instituciones tan poderosas como el cabildo catedralicio en favor del sistema municipal. Esta situación apenas duró pues, como vemos en el apartado correspondiente de esta tesis sobre el abasto de carnes, se volvieron a reabrir dichas despensas ante las quejas de los obligados.

El segundo periodo en el que mayor número de disposiciones aparecen es precisamente a partir de 1811, como resultado de la libertad en cuanto al abasto rompiendo con el monopolio instaurado hasta ahora para pasar a un sistema de adjudicación de bancos o puestos de venta a todo aquel que estuviera interesado en el abastecimiento. Evidentemente este sistema seguía reglamentado bajo una serie de normas- como que todas las reses debían ser sacrificadas en el matadero- la legislación de bancos, las quejas de los adjudicados, las solicitudes de nuevos bancos, etc. Este nuevo sistema provocaría que la normativa sobre el abasto de carnes fuera más abultada.

Por lo tanto, aunque las disposiciones municipales sobre el abasto de carnes fueran mayores que el resto de alimentos, esto se debe principalmente a la actitud de los obligados y no a la preocupación municipal sobre mantener ese suministro.

En cuanto el vino, es interesante que al igual que lo sucedido con la confrontación entre el obligado municipal y las despensas privadas igualmente existió la intromisión por parte de los monjes de San Clodio en la venta de esta bebida, que coincidiría con el

repunte normativo sobre este producto. La venta de vino era un negocio muy lucrativo a pesar de los pequeños “ajustes de cuentas”<sup>274</sup>, por lo que también se interesaron por la venta al por menor diferentes miembros eclesiásticos beneficiados por su posición y ventajas fiscales respecto a los mercaderes de vino:

*....comunidades en perjuicio del común y de los Reales Decretos conducen a esta ciudad crecidísimas partidas de vino con pretexto de su cosecha, en lo que ocupan mucho numero de arrieros y consiguientemente tienen en este pueblo muchas tavernas, como se experimenta con la encomienda llamada de Beade, el Monasterio de monges Bernados en San Clodio y otros, sino verdaderamente muy indezente en lo que se mantenga en esta ciudad un monge u más barato este género al público, sino al mismo precio a que lo vendan los mercaderes y comerciantes de vino...*<sup>275</sup>

Por parte de los monjes bernardos de San Clodio había perjudicado a los comerciantes de vino de la ciudad, quienes los podían ver como a un duro competidor. No les preocupaba la cuestión moral, tal y como hacen entrever con frases como: “*un monje al cuidado de tres, cuatro y mas tabernas, metido entre arrieros y taberneros con quienes trata a toda hora*”, sino la repercusión que esto acarrearía para sus propias ganancias que se traducirían en notables pérdidas en el caso de que este tipo de negocio proliferase. Ante las pérdidas que esto podía provocar para el gremio, los mercaderes solicitaron la prohibición del comercio por menor gestionado por las congregaciones religiosas. Esta petición no recibió contestación por parte de los monjes de San Clodio. Ante la continuación de estas tabernas monacales se volvió repetir la súplica, pues la rebaja de un ochavo en cuartillo en el vino podría suponerles grandes pérdidas a los mercaderes de vino<sup>276</sup>. En esta segunda ocasión los mercaderes de vino recibieron respuesta por parte de los frailes de San Clodio, en donde se defendían diciendo que el éxito de sus ventas y tabernas no estaba relacionado con el precio sino con la calidad del vino que vendían<sup>277</sup>. Ante este hecho, el consistorio decidió no involucrarse pues dicha confrontación entre eclesiásticos y la burguesía más importante de la ciudad era jugar con dos grandes y poderosos adversarios. El ayuntamiento, amparándose en los derechos de los monjes bernardos sobre exención de alcabalas, blanquilla y otros impuestos -que sí sufragan los mercaderes<sup>278</sup>-, dijo no poder hacer nada al respecto, manteniéndose la rebaja y actividad de los monjes<sup>279</sup>.

Por último, el pescado es el caso más curioso de la normativa municipal con respecto a otros comestibles por ser prácticamente nula durante los primeros ocho decenios, para repuntar de forma bastante llamativa. En este caso no encontramos un único factor que nos ayude a entender semejante aumento, aunque es probable que estuviera relacionado con la llegada de los diputados de lo común y el síndico personero al ayuntamiento de Santiago<sup>280</sup>, quienes entre sus competencias principales se encontraba el tema de abastos o quizás por el desarrollo pesquero que se estaba empezando en las costas gallegas.

<sup>274</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La burguesía mercantil compostelana ...”, págs. 521-564.

<sup>275</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°235, 1773, fol.249r -250r.

<sup>276</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°237, 1774, fol. 251r- 253r.

<sup>277</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°237, 1774, fol. 312r y v.

<sup>278</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°237, 1774, fol. 314r.

<sup>279</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°238, 1774, fol. 348r.

<sup>280</sup> Recordemos que, según María López Díaz, no fue hasta 1780 cuando estos dos cargos dispuestos por en la Novísima Recopilación, conseguirían entrar en el ayuntamiento de Santiago ante los recelos de las oligarquías municipales (LÓPEZ DÍAZ, María. “Del ayuntamiento borbónico ...”, págs. 331-358).

Ante el estudio particular de los cuatro productos más mencionados en la normativa municipal es evidente que realmente no existía una preocupación por el abasto municipal, sino que su presencia en mayor o menor número durante todo el periodo estudiado se debe a problemas ajenos a la gestión municipal a éstos. Es decir, no existe un interés por mantener un suministro fluido de cereales o de disponer de pescado en la pescadería para poder consumirlos en la Cuaresma o vigilia. La normativa trató problemas que ya habían calado en la sociedad o creaban confrontación entre diferentes abastecedores.

A esta conclusión, tras estudiar la normativa sobre las disposiciones individuales y duales, se le añadiría las ordenanzas, que serían un reflejo más de escaso interés. La “formación de ordenanzas” no era sino un compendio de normas y medidas sobre el comercio de la ciudad. Estas se centraban principalmente en:

- La prefijación en el precio de determinados productos como el pan, arroz, los frutos secos, los productos cárnicos, el azúcar y los derivados de las confituras, las almendras garrapiñadas, los dulces -como el calabazate o el manjar blanco-, la miel aceite, las especias, las frutas y los pescados. De forma excepcional se recopilarán lo dispuesto en otras sesiones – de carácter individual- los precios de carnes y vinos.
- Reglamentación de determinados oficios y en el caso alimenticio destacamos a las panaderas, los molineros, los pesadores, los horneros, los mesones y las tabernas, los pasteleros y las recatonas.
- Medidas antifraude.

Este gran compendio que regula prácticamente todo el mercado santiagués es de capital importancia para nuestra tesis y que desarrollamos conforme tratamos el suministro de productos básicos y secundarios. Pero es evidente, tras estudiar dichas ordenanzas, la sistematización de las medidas en donde es patente la dejación municipal en materia de suministros alimenticios. Pues prácticamente se trata de una copia año tras año de las ordenanzas anteriores sin apenas alteraciones, sólo perceptible en algunos precios de los comestibles.

Por lo tanto, es evidente la escasa o nula preocupación municipal por mantener la ciudad bien surtida de alimentos y contentar a sus habitantes. Ya no solo por el escaso porcentaje que representa en normativa municipal, sino que además dicha preocupación se centraba en intentar solucionar problemas o crisis ya instauradas en la ciudad y en las que, en muchas ocasiones, intervino sin llegar a solucionar nada. Realmente, tras estudiar la normativa municipal, llegamos a la conclusión de que si la ciudad de Santiago estuvo bien surtida de productos alimenticios fue por la iniciativa personal de muchos de sus habitantes tanto fuera como en la ciudad.



## **5. LOS PRODUCTOS BÁSICOS**



## LOS PRODUCTOS BÁSICOS

### 5.1. El cereal panificable y el pan

El pan fue un alimento insustituible de las dietas del Antiguo Régimen independientemente de su condición social. Es decir, no existió ninguna mesa donde no hubiera una porción de pan, independientemente del perfil del consumidor.

La importancia del pan durante la Edad Moderna ha motivado que muchos historiadores centrasen sus estudios en el comercio y suministro frumentario. Es el caso de Concepción de Castro con su estudio sobre el abastecimiento del pan en Madrid<sup>281</sup> y una gran parte de las monografías urbanas<sup>282</sup>. Un producto esencial que hace de él un alimento extraordinario, siendo descrito por María Ángeles Pérez Samper como: “*el mejor en todos los sentidos, el más nutritivo, el más digestible, el más saludable, el más fácil de conservar*”<sup>283</sup>.

Como alimento de primera necesidad su demanda dependió principalmente de la evolución demográfica de la ciudad, pues es considerado una que marcarían necesidad básica indispensable en el sustento diario. En teoría es inevitable pensar que el abastecimiento urbano del pan fuese una de las áreas de mayor preocupación de los gobiernos municipales que buscaban satisfacer a sus vecinos y a los transeúntes de este producto básico. Por ello, las autoridades regularon todo lo relacionado con la producción del pan, desde los agentes productores -y sus prácticas- hasta su venta final llegando a regularizar la calidad, el volumen de las hornazas e incluso el precio del producto<sup>284</sup>. Esto se debía a que cualquier alteración o escasez en el producto final provocaría tensiones y pondría en entredicho las decisiones tomadas por los alcaldes y su legitimidad al frente a través de los motines de subsistencia o food riots. Estos altercados eran muy temidos por los organismos municipales por su consecuencias gubernamentales e inestabilidad social que ningún gobierno quería dentro de sus murallas<sup>285</sup>.

Pero en la práctica, o por lo menos en el caso de Santiago, no existió un “compromiso municipal” por intentar mantener la ciudad lo mejor abastecida posible como sí lo hubo en otras ciudades como Pamplona<sup>286</sup>. Las actas municipales nos muestran un escaso interés por este mercado. Básicamente la política de abastos de la ciudad se basó en normativas que se repetían sistemáticamente, y ocasionalmente en cartas o memoriales que permitiesen conocer la situación coyuntural agraria tras haber vivido varias

---

<sup>281</sup> DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid: ...*

<sup>282</sup> BENNASSAR, Bartolomé. *Valladolid en el Siglo de Oro...*; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El pan en la Barcelona moderna: Poder municipal y abastecimiento”, en *V Reunión Científica Asociación Española de Historia moderna*, vol. 2, 1999, págs. 407-420; PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación de Madrid ...*; RINGROSE, David R. *Madrid y la economía española...*; CUBILLO DE LA PUENTE, ROBERTO. *Comer en León: un siglo de historia...*; GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*

<sup>283</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El pan en la Barcelona...”, pág. 407.

<sup>284</sup> LIVI BACCI, Massimo. *Ensayo sobre la historia demográfica europea: población y alimentación en Europa*. Barcelona, Ariel, 1988, pág. 142 y 155.

<sup>285</sup> PÉREZ MOREDA, Vicente. “Alimentación, desnutrición y crecimiento económico: Reflexiones sobre la obra: El hambre en la historia”, en *Agricultura y sociedad*, nº61, 1991, pág. 207-222.

<sup>286</sup> SOLA AYAPE, Carlos. *Abasto de pan y política alimentaria en Pamplona: (siglos XVI-XX)*. Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2001, pág. 178.

hambrunas. Aunque en este último caso, era más de una formalidad que un deseo concreto por conocer qué sucedía en el campo con respecto a los rendimientos de cereal. Pues como podemos observar en los libros de Actas, el consistorio no realizó en ningún momento políticas preventivas que paliaran el hambre en la ciudad ante las malas noticias. Más bien este organismo se basó en intentar solventar los problemas cuando estos ya eran visibles en las calles, y realmente existía un clamor y preocupación popular. Aun así, confiaba plenamente en la labor asistencial de las instituciones de la ciudad por apaciguar o amortiguar los efectos de las crisis frumentarias. Solo en caso de extrema necesidad, el gobierno municipal de Santiago repartía pan cocido entre sus habitantes con el fin de apaciguar a la plebe y que los disturbios y el descontento no llegasen a más<sup>287</sup>.

Son muchos los estudios que se han realizado sobre las crisis de subsistencia que vivió Santiago de Compostela, y que demuestran una falta de interés y eficacia por parte del consistorio ante un problema persistente, aunque de difícil solución. Esto era debido a la dependencia agrícola de las sociedades modernas de las fluctuaciones de los rendimientos agrícolas<sup>288</sup>. A pesar de ello, las medidas tomadas por los organismos municipales nunca sirvieron para prevenir sino para paliar un problema que ya se encontraba en su momento más crítico. Este abandono continuado era fomentado en gran medida por la gran cantidad de instituciones asistenciales, como monasterios y conventos – sin olvidar al arzobispo y cabildo catedralicio-, que con sus limosnas y servicios amortiguaban el hambre que se vivió en la ciudad en momentos de crisis<sup>289</sup>. De esta forma el consistorio dejaba en estas instituciones el grueso de la atención de las masas hambrientas, que se reunían en torno a sus alrededores para recibir la “sopa boba”, que en muchas ocasiones era el único alimento que los pobres consumían al día en la ciudad de Santiago<sup>290</sup>. Por lo tanto, es imposible estudiar la pobreza sin resaltar la importancia de la caridad de las instituciones religiosas que, ante las alteraciones en el sistema agrario, se convertían en el último recurso del pobre que no tenía nada para comer.

Independientemente de la actitud municipal con respecto al abastecimiento la realidad fue muy sencilla: la ciudad dependía de la producción agraria de trigo, centeno, maíz y en menor medida el mijo. La disponibilidad de cada uno de estos cereales estuvo totalmente ligada al propio ciclo productivo del cereal, su estacionalidad y la climatología.

Tanto el trigo como el centeno eran cereales de invierno que predominaban en tierras de secano de primera calidad y sus rendimientos eran realmente favorecedores para quienes los cultivan. Mientras, el mijo era un cereal de primavera menos exigente que los dos anteriores que presentó escaso interés económico. A pesar de esto, el maíz fue una buena alternativa como grano de autoconsumo ante la imposibilidad climática de una nueva cosecha de trigo o centeno. Esto propició un problema en la rotación de los cultivos, debido a la alternancia única de dos posibles cereales: trigo y mijo o centeno y mijo<sup>291</sup>. Además, el maíz presentaba otras dos características muy interesantes al sistema agrario que provocaría un total cambio del paisaje agraria como fueron su fácil cuidado y adaptación a todo tipo de suelos. Su escasa resistencia a tierras que no eran óptimas para

---

<sup>287</sup> MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. “El Concejo de Santiago y las crisis de subsistencias entre 1741 y 1770”, en *Sémata: Ciencias Sociais e Humanidades*, nº29, 2017, págs. 219-237.

<sup>288</sup> PÉREZ GARCÍA, José Manuel. “La agricultura gallega y sus rendimientos. Un estudio evolutivo (1700-1850)”. *Revista de historia moderna*, nº3, 1983, págs. 63-98.

<sup>289</sup> REY CASTELAO, Ofelia, BARREIRO MALLÓN Baudilio. “Pobreza, enfermedad y asistencia en Santiago a fines del Antiguo Régimen.” *Humanitas: estudios en homenaxe ó Prof. Dr. Carlos Alonso del Real*. Servicio de Publicaciones, 1996, pág. 559- 612.

<sup>290</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “Dinamismo socioeconómico del principal reino de Galicia”, en PORTELA SILVA, Ermelindo (coord.), *Historia de la ciudad...*, pág. 309-310.

<sup>291</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*, pág.75.

el cultivo de trigo y centeno provocó una nueva utilidad a aquellos campos infértiles. Por todas estas cualidades el maíz se convirtió en muchas zonas agrícolas gallega como la principal fuente de producción perjudicando enormemente al cultivo del mijo menudo e incluso a los cereales de invierno<sup>292</sup>.

Otro de los factores determinantes fue la estacionalidad de las propias cosechas. Según los inventarios post-mortem, los meses previos a la recolección de la cosecha existía una gran carencia de cereales en las despensas, concretamente en los meses de abril, mayo y junio<sup>293</sup>. Esto indica una situación muy evidente, donde la línea entre la pobreza y la crisis alimentaria fue muy delgada. Pero sobre todo una clara subordinación al mundo rural y a las importaciones, en un contexto de constante crecimiento urbano.

En cuanto a la cuestión climática, las incesantes lluvias eran uno de los principales problemas que tenían los labradores gallegos, pues provoca la pérdida de las cosechas, por lo que se solía decir: “*que en Galicia el hambre entraba nadando*”<sup>294</sup>. Un ejemplo de ello fue la solicitud al ayuntamiento para poder realizar una procesión con motivo del mal tiempo el 7 de junio de 1774:

*El Vicario más antiguo de esta Cofradía de nuestra Señora del Rosario, [...] que por Memorial del Cavallero Procurador General de esta ciudad tiene deliberado sacar en procesión de rogativa y poner en Novena la Imagen de esta Señora para que interceda con su Divino Hijo, traiga el temporal más favorable para la conservación de frutos, en cuya atención.*<sup>295</sup>

Paradójicamente, lo que resultó el principal enemigo de los cultivos fue uno de los factores del triunfo de la patata<sup>296</sup>.

Estos tres factores fueron determinantes a la hora de establecer unos rendimientos agrarios, aunque también existieron otros más extraordinarios como el surgimiento de plagas<sup>297</sup>.

Todas estas variables fueron determinantes para el abasto de la ciudad de Santiago, por lo que es necesario, antes de comenzar el estudio de su suministro y consumo recordarla situación coyuntural de los campos gallegos durante el periodo estudiado del que ya hemos tratado al principio de esta tesis y de la que se puede ver su efecto en la ciudad en los índices de precios del grano estudiados por Antonio Eiras Roel y Rafael Usero<sup>298</sup>.

Si nos centramos en el suministro de Santiago de Compostela a principios del siglo XVI, la ciudad dependió en gran medida de sus vías de comunicación con Andalucía y Castilla para proveerse de trigo mientras que en la segunda mitad de este siglo se decantó por los granos importados que llegaban a puerto desde Francia e Inglaterra, y Portugal<sup>299</sup>. La entrada de granos por mar, y en especial de trigo, fue una constante que se mantuvo

<sup>292</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "Petite exploitation et changement agricole ...", pág. 63-108; y también del mismo autor: "El maíz en el sistema agrario y ...", pág. 49-80.

<sup>293</sup> Los campesinos apenas disponían de media fanega de pan (en SAAVEDRA, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia ...*, pág. 129-130).

<sup>294</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana ...*, pág. 130; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "¿En Galicia, el hambre entra nadando? ...".

<sup>295</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°237, 1774, fol. 216.

<sup>296</sup> LABRADA, Lucas: *Descripción económica del Reyno de Galicia ...*, pág. 22.

<sup>297</sup> En una carta dirigida a la ciudad de Santiago por parte del marqués de PiedraBuena e intendente General del Reino en 1765, informa de que las cosechas de centeno se recogerán antes de lo previsto debido a que algunas jurisdicciones gallegas habían padecido tras el consumo de este cereal (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°219, 1765, fol. 323r).

<sup>298</sup> EIRAS ROEL, Antonio, USERO Rafael. "Precios de los granos ...", págs. 243-288.

<sup>299</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago ...*, pág. 210-217.



hasta finales del Antiguo Régimen, dependiendo de esta manera de producciones agrarias internacionales y alejándose cada vez más de las fluctuaciones cíclicas del sistema productivo gallego<sup>300</sup>. Pero, sin duda alguna, una de las características más importantes del siglo XVIII, que pone de manifiesto Eiras Roel fue la intromisión del maíz en las dietas santiaguesas y sobre todo su triunfo en las clases populares, que marca la diversificación del mercado frumentario<sup>301</sup>.

La difícil coyuntura agraria que vivió Galicia durante el siglo XVIII y principios del XIX<sup>302</sup> provocó que el consistorio recurriera a determinadas acciones restrictivas, al margen de la política nacional, para el avituallamiento de cereales en la ciudad. Estas actuaciones se realizaron de forma proporcional a la gravedad e intensidad de la crisis alimentaria que había en ese momento. Estas medidas fueron principalmente cuatro:

1. Prohibición de extracción de granos
2. Legislando sobre algunas de las fases de producción urbana para facilitar el abasto
3. A través de la importación de granos nacionales o internacionales.
4. Disposición obligada de granos que se encontraban en manos particulares.

Según la situación estas medidas eran implantadas de forma individual o escalonada durante periodos de tiempo determinados en un intento de buscar una solución a la crisis. A pesar de esto, este plan de actuación para conseguir granos no significa necesariamente que las autoridades supieran solventar estas crisis. De hecho, la constante en la aplicación de esta batería de medidas – dependiendo de la gravedad de la situación- en las diferentes hambrunas de la ciudad muestran la propia dejadez municipal en este ámbito que recurrían a medidas realizadas en el pasado una y otra vez, sin que estas hubieran servido de solución a un problema cíclico.

Las actas municipales muestran esa actitud poco preventiva por parte de las en la carestía de granos de los años 1708-1711. Hasta la ordenanza de 16 de agosto de 1709 -y tras años escasez que venían acumulándose desde 1707- advierten de la presencia de un “tumulto” en la ciudad motivado por la falta de granos<sup>303</sup>. Esta situación se agravó enormemente no solo por la nefasta situación productiva del campo sino también por la obligación de aprovisionamiento de las tropas de Felipe V y las exportaciones ilegales<sup>304</sup>. La hambruna fue tal que en los testimonios del arzobispo Monroy describe así la ciudad de Santiago:

*...el pueblo que gime y se lastima por la carestía pan; unos que agonizan sofocados por el hambre; otros que se caen de miseria; los niños palpitando entre el árido pecho de su madre; los párvulos pidiendo pan, sin haber que lo distribuya...*<sup>305</sup>.

---

<sup>300</sup> EIRAS ROEL, Antonio; USERO, Rafael. “Precios de los granos ...”, págs. 256-259.

<sup>301</sup> Ibidem, págs. 243-288.

<sup>302</sup> Antonio Eiras Roel estudió de series de arrendamientos diezmales nos muestra una coyuntura agraria gallega bastante compleja durante el siglo XVIII y principios del XIX marcada por varias fases: un periodo de expansión agraria (desde 1644 hasta 1727), una época de estancamiento fluctuante (1728-1753) y posterior declive de la producción (1754 hasta 1820) en: EIRAS ROEL, Antonio. “Producción y precios agrícolas en la Galicia atlántica en los siglos XVII-XVIII, un intento de aproximación a la coyuntura agraria”. En *Congreso de Historia Rural Siglos XV al XIX*, Madrid, 1984, págs. 393-413.

<sup>303</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº95, 1709, fol. 607.

<sup>304</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Hambre y peste en Santiago en 1710”. *Cuadernos de estudios gallegos*, vol. 20, nº61, 1965, pág. 249.

<sup>305</sup> Texto extraído de PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad...*, pág. 244.

Ante esta situación se publicaron bandos en donde se obligaba a las panaderas a ejercer los días festivos<sup>306</sup> así como que todos aquellos vecinos que poseyeran granos los pusieran a la venta pública<sup>307</sup>. La situación de la coyuntura en su fase de apogeo precario (1728-1753) y el crecimiento de la población provocó una realidad muy delicada, que podía desmoronarse en cualquier momento ante el aumento de la demanda y las oscilaciones productivas agrarias<sup>308</sup>. Esto se traducía en cierta inestabilidad en las ordenanzas municipales, que muestran el intento desesperado del consistorio por conseguir granos y el control productivo del pan a toda costa. Con las cosechas mediocres de 1738 y 1739, el abastecimiento de la ciudad se vio claramente comprometido obligando al recurrir a tomar una serie de medidas buscando el control de las panaderas -como principales agentes de producción- a través de su recuento<sup>309</sup> y asignándoles la elaboración concreta de un modelo de pan:

*Acordaron que el señor Don Bernardo de Millara se ynforme de las mexores panaderas que tuviere y de ellas señale por aora hasta un numero de veinte y cinco y dan do a cada una su papel firmado para que sean conocidas, y ser elexidas tanto de el trigo [...] disponga entregarles diaria mente el primer dia cien ferrados a cada una cuatro para que le tengan de puesto, y los siguientes a dos ferrados.[ ..]dicho sr. Bernardo mandandoles que cada una de ellas traigan cada dia dos ferrados de pan cocido Blanco a dicha plaza y mas sitios que señale dicho sr. [...] que el pan sea vien hecho y que la libra la vendan a cinco cuartos, la media a Que Millaras señale por ahora maravedís...*<sup>310</sup>

El acopio de granos necesario se consiguió a través de dos vías: marítima y terrestre. Las informaciones que llegaron al consistorio sobre la existencia de dos cargamentos de trigo a la venta en el puerto de Camariñas implicaron la creación de todas las diligencias para su traslado hacia el puerto de Padrón -previo reconocimiento de calidad y precio- para ser posteriormente conducido a la ciudad<sup>311</sup>. Conjuntamente, se pone de manifiesto la necesidad de centeno y maíz, mostrando la disponibilidad de adquirir dichos granos si alguna embarcación los dispusiese<sup>312</sup>. Por otra parte, se recurrió a la compra de granos en la Jurisdicción de Xallas y el Val do Dubra<sup>313</sup>. Realmente estas compras fueron expropiaciones remuneradas, pues eran compradas a un precio establecido – 8 reales el ferrado de trigo y maíz, y de 6 el ferrado de centeno, pero con la obligación de su venta bajo multa de 750 maravedís por ferrado y posterior disposición a la justicia<sup>314</sup>. El transporte a la ciudad estaba sujeto a fijación: 4 maravedís el ferrado. De esta forma se aseguraban que no sufrieran alteraciones en el coste de transportes hasta llegar a la ciudad.

Otra de los periodos de carestía más estudiados fue la de los años 1768 y 1769, donde las importaciones de granos franceses fueron decisivas para paliar el hambre<sup>315</sup>. Un

<sup>306</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº95, 1709, fol. 627v.

<sup>307</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº95, 1709, fol. 914v.

<sup>308</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Producción y precios agrícolas ...”, pág. 122.

<sup>309</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol.374r y v.

<sup>310</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol.410r y v; el 10 de junio solicitarían que esta medida también se extendiera a la elaboración de panes de centeno y maíz (en A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol.412r) a un precio de 16 y 12 maravedís respectivamente (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol.418r).

<sup>311</sup> A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, nº151, 1739, fol.198r-203v.

<sup>312</sup> A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, nº151, 1739, fol. 204r y v.

<sup>313</sup> A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, nº151, 1739, fol. 422.

<sup>314</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol.425 r y v.

<sup>315</sup> Destacar en entre otras las obras de MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. “El Concejo de Santiago y las crisis de subsistencias...”, págs. 219-237; o MEIJIDE PARDO, Antonio. “El hambre de 1768-1769 en

ejemplo de ello, y de la magnitud y extensión de la hambruna en la región, lo encontramos cuando se solicita al cabildo que acelere la creación de un comisionado que permita la compra del trigo francés, y en concreto que acelere la creación de entre 5000 y 6000 ferrados de maíz, rogando de que este llegue a Padrón lo más rápido posible<sup>316</sup>. Ante ello, el Administrador general de Rentas provinciales del Reino de Galicia informó de la imposibilidad de obtener tal cantidad de granos en suelo francés, ni siquiera con ayuda de tierras cántabras, pero sí de hornazas de pan de trigo siciliano, más oscuro que al que se estaba acostumbrado<sup>317</sup>. De las 5.000 fanegas que llegaron al puerto, la ciudad solo obtuvo para abastecerse el 10% de la carga a un coste de 28.343 reales y 16 maravedís<sup>318</sup>.

### 5.1.1. Fabricación y venta de pan

Para llegar hasta el punto de venta en forma de pan, el cereal pasaba por varias fases de fabricación y por la mano de diversos agentes productivos-pesador, molinero, hornero-interconectados A la principal figura de esta cadena: las panaderas. Ellas llevaban a cabo toda la logística del producto.

Este proceso comenzaba en la dependencia de custodia de granos, que podía ser pública -como la alhóndiga- o privada, bajo un determinado coste por su almacenamiento y del que hemos mencionado anteriormente en otro apartado. Las panaderas retiraban los ferrados de granos necesarios para su labor y, en primera instancia, debían asistir a las oficinas de los pesadores, para tasar los granos, previo paso para llevarlos al molino. Esto tenía un coste de dos maravedís, acto que debía repetirse con la harina resultante de la molienda. Los pesadores debían mantener un registro de ambas transacciones, detallando el nombre de la persona que llevaba los granos y la harina, y la segunda vez tenía que reflejar el molino que había realizado la molienda. En el caso de existir faltas en el peso, el pesador debía notificar al diputado designado por el consistorio a tal efecto y suplir dicho déficit con harina de la que él disponía. En sus oficinas los pesadores disponían de tres sacos, cada uno de ellos con una clase de grano diferente.

Una vez pesado el cereal, las panaderas debían dirigirse a los molinos para conseguir el ingrediente básico del pan: la harina. A pesar de su importancia dentro del sistema productivo de los cereales panificables y otros usos, las investigaciones centradas sobre estas construcciones fueron tardías en la historiografía gallega. Pero recientemente, en lo que se refiere a este estudio concreto sobre la ciudad de Santiago, es esencial la tesis doctoral de Ramón Falcón Galiñanes sobre los usos del agua en el noreste de Galicia a finales del Antiguo Régimen<sup>319</sup>. Por tanto, seguiremos los mismos pasos cuantitativos de su tesis para analizar los molinos que servían a la ciudad de Santiago.

Según el Catastro de Ensenada, los molinos que servían a Compostela se encontraban a una distancia media de 1,8 kilómetros, sobre los regatos Sar y Sarela<sup>320</sup>. En ellos se realizaban moliendas de todo tipo de granos, semillas y frutos, gracias a la fricción que ejercían la superficie de dos piedras situadas en las inmediaciones de esos pequeños ríos que rodeaban la ciudad, cuya fuerza hidráulica promovía el movimiento de la rueda y la molienda del grano.

---

Galicia y la obra asistencial del estamento eclesiástico compostelano”, en *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 10, nº2 (abril-junio), 1965, págs. 213-256.

<sup>316</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº227, 1769, fol.27r.

<sup>317</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº227, 1769, fol.143r -144v.

<sup>318</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº227, 1769, fol. 192r.

<sup>319</sup> FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua ...*, págs. 124 y ss.

<sup>320</sup> Basado en las distancias establecidas en el Catastro de Ensenada de las parroquias de Santa Susana, Sar, San Fructuoso, San Andrés, San miguel, San Juan y San Phélix de Afuera (en AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 83v-90r).

Este proceso de elaboración es mostrado en las actas municipales del consistorio año tras año hasta 1767 cuando se aplicó de forma efectiva la abolición de la Tasa de Granos. desde entonces y hasta principios del siglo XIX, sabemos de forma indirecta a través de quejas o peticiones, que la elaboración del pan continuaba siendo la misma pero no como un asunto más de este organismo.

En el caso de Santiago de Compostela, el propio Catastro de la Ensenada clasifica en primera instancia a los molinos que surtían a la ciudad en función de la distancia. Todos ellos estaban situados en la parte extramuros de las parroquias del núcleo y en las parroquias inmediatas a la ciudad, cuyo trayecto iba desde el medio cuarto de legua hasta la media legua:

<b>Tabla nº4. Distancia y número de molinos de la ciudad de Santiago según el Catastro de Ensenada (1752)</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Distancia en km</b>	<b>N.º de molinos</b>
Santa Susana y río de San Lorenzo	0,696	23
Sar	0.696	19
San Fructuoso	1.34	3
San Andrés	2,79	2
San Miguel dos Agros	2,79	8
San Juan	1.34	18
San Félix de Afuera	2,79	5
Otros molinos	-	5

El número de molinos pertenecientes a la ciudad ascienden a 83 en total, de los que aproximadamente más de la mitad (un 50,60%) se encuentran situados a medio cuarto de legua, poco más de un kilómetro<sup>321</sup>. Mientras que el resto de molinos que se encuentran en torno al cuarto y media legua corresponden al 25,30 % y 18,07% respectivamente. Los situados en inmediaciones de corrientes fluviales no adscritas a ninguna parroquia fueron minoritarios, con un 6.02%.

Además del número de molinos presentes en las cercanías de la ciudad de Santiago, otro de los datos de los que nos informa el Catastro es del número de piedras existentes en cada molino y del modelo de piedra utilizado.

El número de piedras de las que disponía el molino estaba muy relacionado con la capacidad productiva que podía obtener. Así, a mayor número de ruedas disponibles, mayor era el rendimiento que se obtenía. Los 83 molinos registrados en el Catastro de Ensenada contaban con un total de 129 piedras, además de un molino en donde no aparece el número de piedras del que se componía.

<sup>321</sup> En la parroquia de Sar según el catastro de Ensenada se registró en el Lugar de paredes el molino de Domingo Seonane situado a una “distancia de más de media legua” a pesar de este echo hemos decidido incluido dentro de del medio cuarto de legua pues se encuentra dentro de la jurisdicción de la parroquia de Sar a media legua de la ciudad, pero en la circunscripción de Sar (en AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 86v).

Tabla nº5. Molinos según su número de piedras en el Catastro de Ensenada												
Parroquia	Total		Número de piedras									
	Molinos	%	1	%	2	%	3	%	4	%	SE	%
Santa Susana	23	27,71	1	2,63	21	50			1	100		
Sar	19	22,89	8	21,05	10	23,81					1	100
San Fructuoso	3	3,614			3	7,14						
San Andrés	2	2,41	2	5,26								
San Miguel	8	9,639	8	21,05								
San Juan	18	21,69	11	28,95	6	14,29	1	100				
San Félix de Afuera	5	6,02	5	13,16								
Otros	5	6,02	3	7,89	2	4,76						
Total	83	100	39	100	41	100	1	100	1	100	1	100

Los molinos con dos piedras son los más comunes en Santiago, representando un 96,39% de todos ellos. Esto estaría en consonancia con una de las premisas más extendidas sobre el modelo de los molinos gallegos, cuya tipología se caracteriza por ser muy sencilla en su estructura. Aunque en el caso de los molinos de la zona de Santiago, con respecto a los estudiados por Ramón Falcón Galiñanes, destaca la equidad entre los molinos de dos y una sola piedra frente a los de la Ulla y Tambre, en donde predominan en un 93% los de una única piedra<sup>322</sup>. En el caso de Santiago estos molinos con una sola piedra solo representan el 45,78% de todos ellos, siendo, como ya hemos mencionado, más comunes los de dos piedras, aunque con apenas una diferencia de un 4.82% entre ambas tipologías. Es muy probable que la presencia de un mayor número de molinos con dos ruedas esté más relacionada con la importancia y nivel de suministro que representaría la ciudad de Santiago frente a las comarcas rurales del Tambre y la Ulla. Mostrándonos que, conforme nos vamos acercando espacialmente a los núcleos urbanos sofistican un poco estos artefactos- aunque siempre con cierta simplicidad-, aunque la existencia de molinos con tres y cuatro piedras requería una gran inversión al alcance de unos pocos. De hecho, el único molino de cuatro piedras existente en el territorio de Santiago es de propiedad eclesiástica y pertenece al convento de Santo Domingo. Mientras, el de tres pertenece a Joseph de Pol que estaba situado el lugar de San Lermo en la parroquia de San Miguel, que estaba algo ruinoso según la descripción aportada - “*tiene uno con tres ruedas, las dos deterioradas y una sola corriente con su piedra negra*”-.

El tipo de piedra más utilizado era la de granito, que se consideraba la más apropiada para moler cereales secundarios como el centeno, mijo y sobre todo el maíz. A estos molinos se les conoce con el nombre de “*muiños negreiros*” o “*muiños dos país*”<sup>323</sup>, en comparación con los molinos harineros de piedra blanca. De las 129 piedras registradas en los molinos del término de Santiago, solo cuatro de ellas eran albeiras. Como hemos mencionado anteriormente, este tipo de piedra presentaba un mayor coste y exclusividad, por lo que no es de extrañar que las cuatro se situen en las inmediaciones más próximas de la ciudad, como es el caso de la parroquia de Santa Susana.

Eso vendría a corroborar nuestra premisa sobre la existencia de una relativa mayor sofisticación en las estructuras molineras conforme nos vamos acercando al núcleo urbano. Al tratarse de un elemento bastante costoso no es de extrañar que el 50% de ellas

<sup>322</sup> FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua ...*, pág. 175.

<sup>323</sup> BAS LÓPEZ, Begoña. “Recursos y técnicas en los molinos de Galicia. Una síntesis de las tipologías”, en *Iªs Jornadas nacionales sobre Molinología: Santiago de Compostela, 22 a 25 de noviembre de 1995*. Sada (A Coruña), Edición do Castro, 1997, págs. 725-734; FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua...* pág. 174.



pertenezcan a instituciones eclesiásticas como el convento de Santo Domingo y el monasterio de San Martín Pinario. Recordemos que la primera institución poseía un molino con cuatro piedras: tres negreras y otra blanca. Por su parte, el monasterio de San Martín Pinario poseía cuatro molinos: uno en la parroquia de Santa Susana, otro en la de San Fructuoso y dos en la de San Juan; los cuales contaban con dos piedras, cada una de una tipología diferente. Evidentemente, la capacidad económica de ambas instituciones era una de las más altas de la ciudad, por lo que podían permitirse este tipo de piedras en sus molinos harineros. La existencia de ambas nos facilita información sobre el consumo jerarquizado de sus miembros, lo que Eiras Roel denominó “rango dominación”, haciendo alusión a la variabilidad en la calidad -y cantidad- de las raciones recibidas por los miembros de instituciones como el Hospital Real, dependiendo de su rango en dicha institución<sup>324</sup>. Los artefactos restantes siguen el mismo patrón que se compone por dos piedras, una negra y otra blanca, aunque de propiedad privada como es la de Francisco Rodríguez e Ysabel Maceda.

Esto es muy importante, puesto que nos aporta datos del tipo de molienda a la que cada tipo de piedra estaba destinado. Las más comunes en Galicia eran las piedras negras, asociadas a los cultivos tradicionales de centeno y mijo, granos de segunda calidad, y cuya eficacia no se vio alterada por la introducción del maíz, ya que resultaron ser igual de eficientes<sup>325</sup>. Por otro lado, los molinos con piedras de cuarcita o calcárea, mucho más caras que las anteriores -pues éste era un material poco accesible en el reino de Galicia y considerado mucho más sofisticado y de mayor calidad, pero excesivamente costosa- estaban muy relacionadas con la molienda de granos de gran calidad como el trigo. De aquí que el pan elaborado con el trigo resultante de las piedras blancas o “albeiras” reciba el nombre de pan de albeiro, denotando su calidad y exclusividad ante el resto de granos y masas panificables.

Pero, sin duda, uno de los datos más importantes que nos aporta el Catastro de Ensenada es el rendimiento fiscal a través del concepto “regular” para designar el grado de beneficios productivos de cada molino<sup>326</sup>. En el caso de los molinos de Santiago, y a falta de más datos, todos los molinos descritos anteriormente estaban en funcionamiento excepto uno de los dos molinos propiedad de Joseph Suárez, que se encontraba “sin huso”<sup>327</sup>. E incluso, en el caso de San Martín Pinario, se asegura que uno de los dos molinos de su propiedad, situado en la parroquia de San Juan en el río de Ponte Pedriña, posee dos piedras negras pero que “*solo muele por el diezmo*”<sup>328</sup>.

A partir de las respuestas generales del Catastro, los 83 molinos del término de Santiago tenían un rendimiento fiscal de 40.629,71 reales de vellón, distribuidos de la siguiente forma entre las diferentes parroquias:

<sup>324</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación en la España Moderna...”, pág. 42-44.

<sup>325</sup> Ibidem, pág. 174.

<sup>326</sup> Los términos empleados en el Catastro de Ensenada para este objetivo son muy variados y dependen totalmente del lugar o término del que se centra el Catastro. Por ejemplo, Ramón Falcón sobre los molinos de la Ulla y Tambre describe el empleo de términos como “utilidad o rendimiento” para este cometido (en FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua...*, pág. 181).

<sup>327</sup> *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales* ..., pág. 166.

<sup>328</sup> Ibidem, pág. 167.

<b>Tabla nº6. Rendimiento total declarado de los molinos según el Catastro de Ensenada</b>			
<b>Parroquia</b>	<b>Total Reales vellón</b>	<b>Molinos</b>	<b>Promedio en reales de vellón</b>
Santa Susana	21.923	23	953,17
Sar	9.789,24	19	515,22
San Fructuoso	1.538,29	3	512,76
San Andrés	240	2	120,00
San Miguel	840	8	105,00
San Juan	2.870	18	159,44
San Félix de Afuera	528	5	105,60
Otros	2.901,18	5	580,24
<b>Total</b>	<b>40.629,71</b>	<b>83</b>	<b>489,51</b>

Son precisamente las parroquias a menos de medio cuarto de legua de Santiago las que mayor rendimiento registran. La parroquia de Santa Susana era la más beneficiada de su situación, inmediata a la muralla por el oeste, pues sumaban el 54,20% del total, seguida de la parroquia de Sar, con un 24,20%. Es evidente que, con tal cantidad productiva y su cercanía, asumían el grueso de las moliendas de la ciudad de Santiago. El resto de parroquias no llegaban al 8%, creando unas notables diferencias entre estas y las anteriores<sup>329</sup>. El caso más curioso es el contraste presentado en la parroquia de San Fructuoso que, a pesar de tener un promedio muy similar al de la parroquia de Sar, cuenta con la existencia de solo tres molinos, lo que se debe a que tenía poco espacio fuera de la muralla.

<b>Tabla nº7. Molinos según los rendimientos declarados en el Catastro de Ensenada</b>										
Margen de rendimientos	Santa Susana	Sar	San Fructuoso	San Andrés	San Miguel	San Juan	San Félix	Otros	Total	
									Molinos	%
+1000	12							2	14	16,87
901-1000	4	3	1						8	9,64
801-900	2								2	2,41
701-800		1				1			2	2,41
601-700	3	11							14	16,87
501-600	2	2				2			6	7,23
401-500									0	0
301-400						2		2	4	4,82
201-300		1	2						3	3,61
101-200				2	5	8	3	1	20	24,10
1-100					3	4	2		9	10,84
No muelen		19				1			1	1,20
<b>Total</b>	<b>23</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>83</b>	<b>100</b>

Una vez analizadas las características esenciales de los molinos que servían a la ciudad de Santiago de Compostela, nos centraremos en el oficio de molinero. En primer lugar, los datos acerca de cuál es la vinculación del molinero con respecto al molino registrado, pudiendo ser propietarios o arrendatarios de dichos artefactos. En el caso de Santiago de Compostela no aparecen indicios de este último caso -empleando el término “tener” en la mayoría de las descripciones-, mientras que en otras referencias no se hace alusión al tipo de relación. Por ello entendemos que, a falta de una especificación, el

<sup>329</sup> El resto de parroquias tienen los siguientes rendimientos: La parroquia de San Fructuoso un 3,80, la de San Andrés solo un 0,59%, San Miguel un 2,08%, la de San Juan un 7,06% y San Feliz de Afuera solo 1,31, mientras que el resto de molinos un 7,17%.

nombre asociado al molino es el propietario de este. Los 83 molinos adscritos a la ciudad estuvieron en manos de 77 propietarios, un verdadero minifundio que revela falta de criterio empresarial. De hecho, solo En los molinos situados en las parroquias de Santa Susana, Sar y San Juan nos hallamos con que un único propietario posee más de un molino<sup>330</sup>. Pero el caso más excepcional, mencionado anteriormente, es el de San Martín Pinario, con cuatro molinos en su propiedad en tres parroquias diferentes.

Por otro lado, y relacionado con lo anterior, nos permite no solo conocer el número de molinos que poseía cada propietario, sino también quien o quienes se ocupaban de su gestión:

<b>Tabla nº8. Propietarios de los molinos de Santiago según el Catastro de Ensenada</b>							
Parroquia	Mujeres		Hombres		Institucional		Total
	Total	%	Total	%	Total	%	
Santa Susana	3	33	15	23.81	3	50	22
Sar	4	44	14	22.22			17
Parroquia de San Fructuoso			2	3,17	1	16.67	2
Parroquia de San Andrés			2	3,17			2
Parroquia de San Miguel			8	12,70			8
Parroquia de San Juan	1	11	12	19,05	2	33,33	15
Parroquia de San Félix de Afuera			6	9,52			6
Otros	1	11	4	6,35			5
Total	9	100	63	100	6	100	77

En un 81,81% los molinos eran propiedad de hombres, por lo que en general lo podríamos definir como una profesión masculina. Pero lo interesante de este punto no es esta generalización, sino precisamente la presencia femenina en este oficio, así como la eclesiástica. La propiedad de las mujeres de los molinos representaba un 11,69% en 1752, cifra considerablemente alta teniendo en cuenta que en el padrón de 1708 solo una mujer ejercía dicha profesión<sup>331</sup>. Por otro lado, eran tres instituciones eclesiásticas de la ciudad las que tenían propiedades molineras en dichas parroquias; ya hemos hablado de los cuatro molinos de San Martín Pinario, pero es importante destacar la presencia del convento de Santo Domingo y el convento de Santa Clara, con un molino cada uno en la parroquia de Santa Susana.

Los propietarios de los molinos debían de mantener una serie de condiciones higiénicas precisas en las instalaciones. Según las ordenanzas municipales se les ordenaba a los molineros tenerlos limpios y sus techos cubiertos. Además, estos debían de evitar la presencia de animales como gallinas, perros o lechones que pudieran ocasionar daños a clientes o transeúntes, así como cabras que pudieran subirse al tejado y provocar el desprendimiento de cualquier sustancia o suciedad sobre el torno, bajo pena de 300 reales<sup>332</sup>. La molienda tenía un coste de cuatro maravedís por ferrado, independientemente del tipo de grano que se llevase a moler. Esta práctica se mantendrá hasta 1767, cuando aumentó en dos maravedís con respecto a años anteriores, y nuevamente se incrementará en 1775, cuando por primera vez se pagó en función del tipo

<sup>330</sup> En la parroquia de Santa Susana era propietario Jacobo Mourelle de dos molinos en la Rivera de San Lorenzo, en la parroquia de Sar, Antonio Galante y Andrés de la Torre poseían otros dos cada uno mientras que en la parroquia de San Juan nos encontramos con Francisco González, María Nogueira y Domingo Míguez situados en el río del Papel (AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 88v).

<sup>331</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Las mujeres en la economía urbana* ..., pág. 400.

<sup>332</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº95, 1709, fol. 406.

de grano a moler<sup>333</sup>. Más tarde, en 1798, los derechos de molienda ascenderán a veinte maravedís por ferrado de trigo, tras las quejas expresadas ante el consistorio por parte de los maridos de algunas panaderas de la ciudad, que alegaban el fraude por parte de molineros<sup>334</sup>.

Sin embargo, se conoce que la pericia de los molineros por intentar aumentar el coste de este servicio continuó hasta principios del siglo XIX cuando Antonio del Río, diputado de la ciudad, multó a los molineros al encontrarse pesos de diversas medidas en sus dependencias como parte de su engaño<sup>335</sup>. Pero ésta no es la única artimaña llevada a cabo por los molineros, pues el 26 de enero de 1785 se publica un bando en el que se les obliga a realizar correctamente las moliendas, resultado de la mala ejecución que se estaban realizando en ellas: *“también se manda que los molineros y molineras muelan bien todo grano, pues no lo haciendo lo pagara y se arreglen al arancel que se les tiene impuestobajo las penas impuestas sobre ella por la justicia”*<sup>336</sup>.

Tras una segunda vuelta a las oficinas de los pesadores, las panaderas elaboraban las masas panificables que posteriormente eran llevadas al horno, donde se efectuaba a cabo la cocción. A través de este proceso se propiciaba la detención de la fermentación y secado de las masas panificables favoreciendo una mayor digestibilidad. Los hornos podían tener un carácter privado, cuyos panes eran destinados al consumo particular de la casa o institución, pero también público, convirtiendo las coceduras de pan en un oficio.

Según el Catastro de Ensenada, la ciudad de Santiago contaba con 14 hornos distribuidos por la ciudad. En este oficio encontramos tres perfiles diferentes: los horneros, los oficiales y las panaderas. Su diferencia se centra principalmente en la actividad que realizan en el proceso cocción y posterior venta. En primer lugar, los horneros y horneras son los encargados de dichos hornos y sobre los que recaía la responsabilidad de las piezas que de él se obtenían. Al igual que en el caso de los molinos, podemos intuir que los nombres que aparecen asociados a los hornos descritos en el Catastro eran de los propietarios, pues no describen ningún otro tipo de relación, como podría ser el arrendamiento. Mientras, los oficiales de horneros vendrían a ser los ayudantes o empleados de los horneros, que intervienen en la cocción de los panes que llegan al horno. Por otro lado, los asociados a las coceduras de pan lo que el Catastro define como las *“Horneras, panaderas. Panaderos y Horneros”*. Por lo tanto, entre los horneros y las panaderas podemos establecer que, mientras los primeros se dedican única y exclusivamente a la industria de la cocción de masas panificables, este segundo grupo ejercía una doble función, en la que además de la elaboración y cocción de los panes, también se dirigían hacia los diferentes puntos de venta de la ciudad en busca de posibles compradores.

Como ya hemos mencionado anteriormente, Santiago de Compostela contaba a mediados del siglo XVIII con 14 hornos, cuya utilidad sería de 8.160 reales:

---

<sup>333</sup> 8 maravedís por el ferrado de centeno, 10 maravedís por el de maíz, por el de trigo 12 maravedís el ferrado, y 16 por el empleo de piedras finas. Por la primera pena 2 ducados, por la segunda pena doblada y a la tercera con una multa de 8 ducados y 15 días en prisión (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol.463).

<sup>334</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº282, 1798, fol. 266.

<sup>335</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº313, 1810, pág. 426v y 427.

<sup>336</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, nº520, 1775-1799, fol. 147v.

<b>Tabla nº9. Lugar, propiedad y utilidad de los hornos de la ciudad en el Catastro de Ensenada</b>			
<b>Horneros y horneras</b>	<b>Lugar</b>	<b>Utilidad anual</b>	
		<b>Total</b>	<b>%</b>
Cathalina Rodríguez	-	800 reales	9,80
Carlos Calvelo	Rúa de San Pedro	800 reales	9,80
Nicolas Rodríguez	Horno plaza del Campo	520 reales	6,37
María Caneda	Extramuros	500 reales	6,13
Julián Rey	Puerta la pena	800 reales	9,80
Francisco Rey	Santa Clara	800 reales	9,80
Antonio Varela	Cuesta nueva	550 reales	6,74
Andrés de Hural	Plaza del Mercado	550 reales	6,74
Benito Rei	Hórreo	550 reales	6,74
Francisco Guerra	Puerta Fajera	550 reales	6,74
Caetano López	Pombal	550 reales	6,74
Francisco González	San Lorenzo	450 reales	5,51
Juan torrado	Galeras	440 reales	5,39
María de Ponte	Ynferniño	300 reales	3,68
Total		8.160 reales	100

En este oficio destaca la presencia de tres mujeres que, tal y como describe Serrana Rial, tenían en común dos aspectos evidentes. El primero era el de ser todas ellas mujeres viudas y, por lo tanto, cabezas de familia, y el segundo era el de pertenecer a una franja de edad alta (entre los 60-70 años)<sup>337</sup>. Por otro lado, destaca la escasa diferencia entre la utilidad registrada entre las horneras y la realizada por los varones. La utilidad media de todos los que ejercían esta profesión era de 582,87 reales de vellón, las mujeres obtenían como beneficio una rentabilidad de 533 reales/anuales mientras que los horneros alcanzaban los 596 reales de utilidad al año. Curiosamente en estos no aparece un horno en la puerta de San Roque solicitado por Don Juan Becerra pidiendo “*sito para la fábrica del orno*” y del que se entregó memorial al consistorio en 1701, por lo que intuimos que no llegó a construirse<sup>338</sup>.

Año tras año, las ordenanzas municipales de la ciudad emanaban unas directrices por las cuales los horneros debían actuar en estas instalaciones, regulando no solo el precio por el horneado, como veremos posteriormente, sino también el cómo debían de realizarse dichas cocciones. Al mismo tiempo, esto nos da una idea de los posibles fraudes que se producían en esta fase del proceso. En primer lugar, se limitan sus actividades a la propias de la cocción, teniendo prohibido alterar las masas. El proceso de cocción era una fase bastante larga que favorecía una serie de posibles fraudes que podía cometer el hornero en detrimento del cliente o panadera que había confiado en sus servicios. En las ordenanzas se describen dos de los engaños más extendidos y populares de esta profesión. Estos consistían en extraer para sí mismo parte de la masa o sustraer alguna unidad de las masas panificables llevadas a cocer<sup>339</sup>. En cuanto a los hornos debían estar “*bien limpios, y encima de la propia ningún tojo, leña ni otra cosa que pueda pegar el fuego*”.

<sup>337</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Las mujeres en la economía urbana ...*, pág. 440.

<sup>338</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº77, 1701, fol. 286r.

<sup>339</sup> En las diferentes ordenanzas se reitera la siguiente prohibición “*que los horneros no sean osados a quitar la masa de los panes, ni lleven bollos ni otros interés mas de los que ha referido*” (un ejemplo de ello nos lo encontramos en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº179, 1749, fol. 241v).



Junto a los horneros también aparecen registrados en el Catastro de Ensenada los oficiales que sumaron un total de 17 individuos. Todos ellos varones y cuya utilidad dependía de los días trabajados con un jornal de 1 real y 22 maravedís/día.

Además de estos hornos, conocemos la existencia de hornos particulares, aunque ignoramos cuando pudieron existir. Podemos intuir que tuvieron que ser numerosos tanto en la ciudad como en los arrabales, a juzgar por las ordenanzas en las que se instaba a dejar de construir hornos para evitar incendios. Estos accidentes que habían causado a la ciudad mucho daño y que la propia estructura encorsetada de la ciudad facilitaba la propagación del fuego, causando graves perjuicios.

*...Tampoco se permitirá fabricar hornos de cocer pan en el interior de la población por que siendo con ellos muy frecuentes los incendios causan gravísimos perjuicio y mucha deformidad en sus ruinas al ornado público, y para evitar tamaños cuales se reconocerán los que actualmente hubiese dentro de la ciudad y sus arrabales de los confiteros y demás oficios que se sirvan de hornos para saber si se hallan unos su situación le podase incendiar, y causar perjuicios a la población obligando a sus dueños a que los recompongan y coloquen según previenen las leyes;.. y que se construyan fuera de la ciudad y en sitio seguro...*<sup>340</sup>

Esta preocupación se inicia en el año 1787, con el incendio de un horno de la calle San Francisco, una de las más importantes de la ciudad<sup>341</sup>. El día 19 de septiembre de ese año se inició un incendio en un horno propiedad del Hospital Real que causó graves perjuicios y que creó una gran conmoción. Por ello se instaría en años posteriores a la prohibición de hornos dentro de las murallas.

Además, hay que recordar que los hornos, pese a que se destina principalmente a la cocción de masas panificables, eran igualmente empleados para otros tipos de cocciones. Por ejemplo, en 1716, las ordenanzas municipales especifican a los horneros el precio a percibir por “*empanar y cocer lampreas a 4 maravedís y no mas*”<sup>342</sup>. Pero también se dedicaban a la fabricación de dulces y bizcochos. Sin embargo, esta práctica se restringía a un porcentaje de la población bastante reducido, pues este tipo de productos presentaban un precio excesivamente elevado para la media poblacional. Estos productos estaban restringidos a los confiteros, de los que trataremos más adelante, aunque es importante señalar la existencia de hornos específicos para la cocción de este tipo de productos, ya que suponían la presencia de más hornos dentro de las murallas de la ciudad aparte de los hornos panaderos. Podemos encontrar un ejemplo en la licencia otorgada el 14 de agosto de 1773 a Martín Camideis:

*...En este ayuntamiento juntos dichos señores se ha visto informe de los señores procuradores generales y personero en vista de lo representado por Matin Camideis, y en vista de dicho informe Acordaron conzeder como conzedan licencia al seobre dicho para que pueda fabricar dicho horno que intenta en sitio separado y que no haga perjuicio aningun vezino, y solo en el pueda cozer los Biscochos o tortas asimilitud delas de Monforte, encuia Inteligencia y con en otra, quede ese motivo de satisfacción alguna de gremio y cofradia de Horneros, acuiio fin se le de testimonio y lo formaron...*<sup>343</sup>

<sup>340</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, n°369, 1826-1832, fol. 58r y v.

<sup>341</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°264, 1787, fol.33r- 34r.

<sup>342</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°106, 1716, fol. 96v.

<sup>343</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°235, 1773, fol. 237v.

El coste por dicha práctica, y al contrario que en los anteriores pasos, sí que estará regulado en función del tipo de masa o de grano. El horneado de pan de centeno costaría 4 maravedís el ferrado, mientras que el de trigo tendría un coste de 8 maravedís en molletes o panecillos de casas particulares, excepto las panaderas que pagarían 4 maravedís<sup>344</sup>. En el caso de incumplimiento se estimaron multas de 600 maravedís por la primera infracción y en caso de reincidir ascendería a 1200 maravedís y un mes de cárcel. En 1765, el precio de hornear el trigo se mantuvo, mientras que el centeno aumentó en 2 maravedís. Dos años más tarde se mantienen los precios, pero, como excepción hasta el momento, aparece el coste del horneado de pan de maíz a un precio de 6 maravedís. En 1770, el consistorio fijará los precios en 6 maravedís del ferrado de trigo y centeno, mientras que el de maíz sube a 8 maravedís. Esto provocó el malestar de los horneros, pues los precios se había prácticamente mantenido mientras los precios de cereales y el pan se habían disparado como resultado de la Tasa del Grano. A finales de 1771, se estipula una subida del 100% en el precio del horneado del pan.

<b>Tabla nº10. Costes de producción del pan por ferrado de cereal. Precios en maravedís.</b>									
		1708	1765	1767	1770	1771	1775	1778 <sup>345</sup>	1798
<b>Coste de Molienda</b>	<b>Trigo</b>	4	4	6	-	-	12		20
	<b>Centeno</b>						8		-
	<b>Maíz</b>						10		-
<b>Coste de pesar la harina</b>		2 <sup>346</sup>	2	-	-	-	-		-
<b>Coste de Horneado</b>	<b>Trigo</b>	4/8*	8	8	6	12	-	12	-
	<b>Centeno</b>	4	6	6	6	12	-	12	-
	<b>Maíz</b>	-		6	8	16	-	16	-

\*4 maravedís a las panaderas y 8 maravedís para las casas particulares

Pero, sin duda alguna, la figura más importante de la distribución de los diferentes tipos de panes dentro la ciudad era la de las panaderas. Sobre esta figura es primordial recordar el ya mencionado trabajo realizado por Serrana Rial sobre la participación de las mujeres en las actividades económicas en el Antiguo Régimen. Los resultados encontrados en este ámbito concuerdan con las conclusiones definidas por esta autora.

Según el Catastro de la Ensenada, encontramos 169 personas dedicadas a este oficio, en el que el 95,86% son mujeres<sup>347</sup>, por lo que es mayoritariamente femenino, de transmisión por línea materna. La repetición de estas actividades era asimilada desde muy pronto en los hogares, donde la niña observaba y aprendía lo que hacía su madre, adquiriendo esta forma los conocimientos necesarios para poder ejercer en un futuro<sup>348</sup>. Esto no quería decir que las remuneraciones percibidas por las panaderas permitieran cierta solvencia económica, que enseñasen a sus hijas con el fin de que ellas las relevasen

<sup>344</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº99, 1711, fol. 205.

<sup>345</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, nº520, fol. 53r.

<sup>346</sup> A.H.U.S. A. M Libro de Actas, nº 103, 1713, fol. 367r

<sup>347</sup> Solo aparecen 7 varones que se dediquen a este oficio con diferentes utilidades: Juan Lago, Pedro Ramos, Benito Gómez, Bartholome Bullón. Juan de la Borda y Manuel Calvo; Además de los 169 aparece en el Catastro de La Ensenada, Francisco Sánchez como criado de panadero del monasterio de San Martín Pinario ( en AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 79r).

<sup>348</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Las mujeres en la economía urbana ...*, pág. 80; GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *200 años de cocina: historia y antropología de la alimentación*. Madrid, Cultivalibros, 2003, pág. 68.

o ejerciesen cuando pudieran, sino todo lo contrario. Era un oficio bastante precario, cuya escasa remuneración era el único sueldo que entraba en el hogar como cabezas de familia e, incluso, en caso de hogares con más de un miembro en el mundo laboral, era el sueldo de ésta el más importante para muchos hogares. Según Serrana Rial, en el caso de estos últimos hogares, en el 38% de los casos el sueldo de las panaderas era muy similar al del marido, mientras que en un 17% suponía prácticamente la mitad de lo ganado por el cónyuge. Situaciones que en muchos casos facilitaban el poder permitirse comprar alimentos o “*que la empresa familiar traspase el umbral de la pura subsistencia*”.

Según el Catastro de Ensenada, las panaderas y panaderos percibían las siguientes remuneraciones:

<b>Tabla nº11.- Rendimientos anuales de las panaderas y panaderos de la ciudad.</b>						
	Mujeres	%	Hombres	%	Total	%
+1000	1	0,62	2	28,6	3	1,78
901-1000		0,00	1	14,3	1	0,59
801-900		0,00		0,0	0	0,00
701-800	1	0,62		0,0	1	0,59
601-700	1	0,62		0,0	1	0,59
501+600	1	0,62		0,0	1	0,59
401+500	2	1,23		0,0	2	1,18
301-400	16	9,88		0,0	16	9,47
201-300	10	6,17	2	28,6	12	7,10
101-200	85	52,47	2	28,6	87	51,48
1-100	45	27,78		0,0	45	26,63
Total	162	100	7	100	169	100

El grueso de la actividad está en una utilidad de entre 100 y 200 reales de vellón anuales, tanto entre las panaderas como en los panaderos. De la misma manera le siguen aquellos a los que sus ganancias anuales no llegan a los 100 reales. Entre ambos grupos nos encontraríamos al colectivo de panaderas y panaderos, pues representan aproximadamente el 78% del total. Esto nos aportaría aún más luz sobre la precariedad del oficio de panaderas de la que hablábamos anteriormente.

El trabajo de las panaderas no solo se centraba en la elaboración de las masas panificables que luego ellas mismas ponían a la venta, sino que gestionaban y hacían posibles todas las fases de fabricación del pan. Las ordenanzas municipales se centran principalmente en el horneado y posterior venta, sobre todo en lo relacionado en las condiciones en las que debían de llevar a cabo esa venta en aspectos de cantidad, calidad y precio, de los que hablaremos más adelante. Sin embargo, también se mencionaban cuestiones de limpieza e higiene, como era la obligación de vestir con ropa limpia, tanto para llevar las masas a cocer como a la hora de vender<sup>349</sup>.

En lo que sí insistían las ordenanzas municipales de la ciudad era en que las hornazas de pan debían estar “bien cocidas”, en contraposición a las frecuentes masas mal fermentadas y de mala calidad en las que se basaba la alimentación de los campesinos gallegos<sup>350</sup>. Una vez más, ante la preocupación de los organismos municipales por separar el mundo rural de lo urbano a través de un alimento tan básico como era el pan. Aunque

<sup>349</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº101, 1712, pág. 142 y ss.

<sup>350</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces: ...*, pág. 317.

sin éxito, tal y como refleja Pedro Antonio Sánchez Vaamonde en su *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos de la ciudad de Santiago*, en el que, entre otras cosas, describe la pésima calidad de los panes que podían encontrarse en la ciudad:

*...En el trigo hacen que exterior parezca muy cocido, mientras que en su interior esta sin haberle penetrado el fuego. En el centeno le cargan de levadura, para que indique estar bien fermentado, y al mismo tiempo le dejan ácimo. [...] Nadie negara que es el de ser de mala calidad, como dañoso á la salud...*<sup>351</sup>

Las tahoneras eran conscientes del poder de la apariencia del pan, por lo que se las ingeniaban para intentar en lo máximo posible ahorrar costes sin modificar el aspecto visual del producto. Pues, al fin y al cabo, el sentido de la vista es lo primero que hace a un comprador decantarse o no por un producto, independientemente del resto. Hay que reconocer que las artimañas de las panaderas con respecto a esta labor fueron notables, pero tampoco las únicas, pues también lo hacían con el peso y el tamaño del pan.

Las panaderas debían elaborar porciones específicas a partir de las masas, en función del cereal del que hubieran realizado la masa. Aquellos que se elaboraban con cereal de trigo tenían tres tipologías en función de su tamaño: dos en forma de panecillos de diferente volumen y el mollete. En cambio, el pan de centeno solo tuvo dos variedades de panecillo hasta 1720, para luego solo permanecer en las ordenanzas con la hornaza más grande. El maíz, por otro lado, siempre mantuvo un único tamaño durante todo este periodo. La insistencia en este aspecto en las ordenanzas municipales es evidente, repitiéndose de forma sistemática, seguramente por la escasa práctica que tenían en la realidad.

Posteriormente a la Real Pragmática de 11 de julio de 1765 las medidas para el pan dejaron de estar relacionadas con el cereal del que estuvieran elaborados, para basarse en la proporcionalidad del propio sistema métrico. En un bando publicado el 13 de abril de 1787 se obliga a vender “*de peso de pan en pieza mas de dos libras, libra, media y cuarentón, no permitiendo pieza de pan mas baja*”<sup>352</sup>. Pero esta práctica fraudulenta no cesó y continuaron incurriendo en esta falta, lo que provocó mucha desconfianza sobre ellas, tal y como describe en el memorial ya mencionado Sánchez Vaamonde:

*...ademas de la tasa ay otra practica bien irregular. Todo pan de centeno de brona, el de trigo, mollete, sea bazo, sea blanco, se permite hacer del tamaño y peso que se quiera. As panaderas tienen balanzas para pesarle y el comprador está así seguro de no ser engañado en este punto. No sucede lo mismo con el pan candeal. Se debe fabricar precisamente de dos libras, de una, de media, y así descendiendo. Las vendedoras no tienen pesos, y baxo su fé lo toman los que lo compran. Si pesa mas, no se les cree; si menos, engañan, lo que casi siempre executan baxo el pretexto de que el precio puesto por la Justicia es excesivamente baxo...*<sup>353</sup>.

Esta alteración en el peso del pan permitió a las panaderas sacar un mayor beneficio a sus ventas, pues con porciones más pequeñas, aunque visualmente aceptables, conseguían obtener más piezas para la venta. Sin duda toda una estrategia comercial de

<sup>351</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre la Policía y el régimen de los Abastos de la ciudad de Santiago*. Madrid, Imprenta de Sancha, 1806, págs. 10-11.

<sup>352</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, n°520, 1775-1799, fol. 175r.

<sup>353</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...*, fol. 11-12.

la que se sirvieron para aumentar los escasos ingresos que recibían. Aunque esta picardía no fue exclusiva del gremio de las panaderas, sino que fue una práctica muy extendida entre otros vendedores de comestibles, como fueron las taberneras y taberneros. En 1794, el consistorio determina que es necesario legislar una actividad que se había extendido por estos negocios:

*...en el que en ninguna taverna venda pan de bolas, en cuarentones como lo executan con un conocido robo y lo berifiquen del que se hace, en bolos o panecillos con el peso correspondiente y a los precios asignados lo que cumplan baxo la pena de dos ducados...*<sup>354</sup>

Aunque pueda parecer una práctica fraudulenta llevada a cabo por estos gremios, de la que el ayuntamiento tenía noticia y perseguía, era una medida de doble rasero, pues también fue practicada por el consistorio. En la primera mitad del siglo XVIII son ellos quienes más alteran el peso y tamaño de los panecillos, hasta 1726, cuando este se mantiene. Según María Ángeles Pérez Samper considera esta medida como un recurso en donde en primer lugar primero se modifica el peso de los panecillos mientras que la calidad sólo se alteraba en casos extremos<sup>355</sup>:

Tabla nº12. Variaciones en el peso de los diferentes tipos de pan en 1708-29 en Santiago de Compostela																
	Trigo									Centeno, gramos					Maíz, gramos	
	Panecillo, gramos							Mollete, gramos								
	143,75	172,5	230	287,5	345.	460.	575	517	575.	172,5	230.	287,5	460	575	575	632,5
1708			4			8			-			4	-	-	-	
1709			4			8			-			-	-	-	-	
1710			4			8			-			-	4	8	-	-
1711			4			8			-			-	-	-	-	-
1712			4			8			-			4	-	8	-	-
1713			4			8		8	-			-	-	8	-	8
1714			4			8		-	-			4	-	8	-	-
1715			4			8		8	-			-	-	8	-	8
1716			4			8		-	-	4	8	-	-	-		
1717			4			8		-	-	4	8	-	-	-	8	-
1718			4			8				4	8					
1719			4			8		-	8	-	-	-	-	8	4	
1720			4			8			8					4	8	-
1721			-	4		-	8	-	8	-	-	-	-	4	8	
1723				4			8		8					4		
1726	4		-	8		-	-	-	16	-	-	-	-	12	10	
1727	4		-	8		-	-	-	16	-	-	-	-	12	10	
1728	4		-	8		-	-	-	16	-	-	-	-	12	10	
1729	4		-	8		-	-	-	16	-	-	-	-	12	10	

El precio del pan solo fue modificado en 1726 en molletes, centeno y maíz, mientras que el panecillo de trigo se mantiene como en años anteriores. Este registro es importante puesto que, como puede apreciarse, una de las políticas llevadas a cabo consistiría precisamente en no modificar la calidad y precio del pan, pero sí su peso, ante los vaivenes sufridos por la coyuntura económica.

El panecillo de trigo de 4 maravedís pasó a regularse por un peso de 10 onzas a 5 y el de 8 maravedís de veinte onzas también a la mitad. Este cambio afectó a otros panes como el de centeno, en 1715, cuando su precio de 4 maravedís por panecillos de diez onzas pasó a reducirse en el año siguiente un 40%, y el de 8 maravedís un 60%. Mientras,

<sup>354</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº277, 1794, fol. 277.

<sup>355</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El pan nuestro de cada día ...”, pág. 37.



el pan de maíz apenas sufrió alteración significativa, cambiando su peso de 22 a 20 onzas entre 1715 y 1717<sup>356</sup>.

Estas medidas buscaban homogeneizar el mercado del pan de cara al público, pero las constantes referencias a la falta de sometimiento por parte de las panaderas nos hacen pensar que estas regulaciones no sufrieron el efecto esperado. Hay que recordar que estas panaderas o tahoneras ya competían entre ellas para conseguir y mayor número de ventas de pan que se tradujesen en beneficios para sus débiles economías familiares por lo que es obvio que transgreden estas medidas en su propio bien. Estas desobediencias fueron a mayor con la proclamación de la Pragmática de 1765 y más difíciles de vigilar:

*Tambien se manda a todas las Panaderas vendan el Pan Cozido de todas especies al precio que esta señado en la tablafijada a la puerta del Consistorio, que a proporción de lo que a corre el fruto en la Alóndiga, y alas que ejecutasen lo contrario se les pondra en la Carzel, y tomara maior providencia...*<sup>357</sup>

Una venta suponía una gran diferencia para estas mujeres en su día a día por lo que es evidente que se produjo un incumplimiento constante de las regulaciones municipales.

### 5.1.2. Tipos de pan

El bajo coste del pan ayudó a que fuera un producto esencial en la dieta y que solo su calidad y cantidad fueran lo que mostrase el perfil social del consumidor<sup>358</sup>. Cualquier cereal era susceptible a ser molido, pero no todos eran destinados al consumo humano. Por ejemplo, la avena se reservó para la alimentación animal. Dentro del consumo humano, los principales cereales fueron cuatro: trigo, centeno, maíz y mijo; cuyo consumo estaba limitado en función de la capacidad económica de la que disponía el comprador. Al margen de los panes cerealísticos, es conocida la elaboración de panes hechos con legumbres o frutos como castañas, e incluso tubérculos como las patatas<sup>359</sup>. Estas variantes panificables fueron un recurso al que muchos tuvieron que recurrir con los constantes rebrotes de las hambrunas que se propiciaron principalmente a finales del

<sup>356</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº105, 1715, fol. 92; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº107, 1717, fol. 262.

<sup>357</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Bandos, nº250, 1775-1799, fol. 110r y 118r.

<sup>358</sup> Según palabras de Livi-Bacci, “*el pan es enormemente menos caro que la carne y el pescado, que los huevos o el queso*” (en LIVI BACCI, Massimo. *Popolazione e alimentazione: saggio sulla storia demografica europea*. Bolonia, Il mulino, 1987, pág. 140).

<sup>359</sup> En abril de 1812 el Ministerio del interior publicó un informe aconsejando la mezcla de salvado de trigo con otros granos, legumbres, semillas y patata para combatir la hambruna (en A.H.N. Consejos Legajo 17.785, y reproducido parcialmente por: MERCADER, Joan. *José Bonaparte, rey de España (1808-1813): estructura del estado español bonapartista*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Historia “Jerónimo Zorita”, 1983, pág. 303-304; también en HERRERO SALAS, Fernando. *Economía y sociedad en el ámbito del monasterio de Palazuelos, 1500-1835*. Valencia, Bubok Editorial, 2012, págs. 846 y 899; En Galicia se recomendó a los labriegos en épocas de hambruna la elaboración del “pan de patata” elaborado con este tubérculo y tallos de girasol rallados (SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto y SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 318); Práctica que no era excepcional pues en un tratado del s. XVIII se explica cómo los irlandeses elaboraban pan de patata “añadiendo un poco de harina de trigo y levadura, o levadura de cerveza, hacen que difiera poco del trigo” pues este tubérculo se había convertido en el sustitutivo ideal a falta de granos (BÉGUILLET, Edme. *Tratado de los granos y modo de molerlos con economía: de la conservación de estos y de las harinas*. Madrid, imprenta de Benito Cano, 1786, pág. 408).

siglo XVIII y principios XIX<sup>360</sup>. Son muchos los tratados que aconsejan la elaboración de panes para combatir el hambre e incluso llegando a recomendar la elaboración de panes con plantas silvestres como hinojo o achicoria<sup>361</sup>.

Las continuas crisis cerealísticas provocaron la aparición de nuevos tipos de pan más allá del pan de ricos y el pan de pobres<sup>362</sup>. A la hora de tratar los diferentes tipos de panes, lo primero a determinar es su ingrediente principal independientemente de su naturaleza. Pues como alternativa a los panes cerealísticos se empezaron a producir los “panes de crisis” o “pan de subsistencia” que suponían el socorro de los pobres en momentos de escasez en las zonas de labriego y el mundo rural como los panes de patata, castañas, etc.

Estos panes eran más difíciles de encontrar en la ciudad, pues la urbe contaba con una serie de mecanismo asistenciales que distribuían panes y raciones de comida a las clases más vulnerables de la crisis. Santiago de Compostela contaba con una gran cantidad de hospicios, hospitales, conventos, monasterios y otras instituciones que ejercían esa faceta asistencial. Este es el principal motivo por el que no contamos con este tipo de consumo de panes no cerealísticos en las ciudades, aunque desconocemos si estos llegaron a elaborarse en la intimidad de los hogares. Teniendo en cuenta este aspecto, pasaremos a tratar el consumo de los diferentes panes elaborados por estos cuatro tipos de cereales y que podían encontrarse en la ciudad.

Como en cualquier otra sociedad del Antiguo Régimen, en la ciudad de Santiago el pan fue el alimento básico de sus gentes y por excelencia aquel elaborado a partir de trigo. La existencia de diversos cereales en el mercado agrario favoreció la presencia de otras variedades de pan y su jerarquización dentro del consumo. Estas variedades fueron consumidas por diferentes grupos sociales en razón del poder adquisitivo del consumidor. Esta limitación económica, basada en la propia jerarquización social, propició inevitablemente una “segregación alimentaria”, en donde el pan era esencial<sup>363</sup>. Aunque hay autores como Massimo Montanari o Jean-Louis Flandrin, discrepan sobre si la intensificación del social es realmente el principal factor que propició esa jerarquización alimentaria y no fruto de la casualidad o más propio de los aspectos económicos que de un proceso de agudizamiento de la diferenciación social<sup>364</sup>. Por consiguiente, y como describe Josep Fontana, no es una cuestión de a qué clase social perteneces sino de las diferentes perspectivas y posibilidades, así como de los diferentes niveles de vida<sup>365</sup>. Y

---

<sup>360</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, págs. 318-319.

<sup>361</sup> BARUSI, Ángela; MEDINA F. Xavier; COLESANTI Gemma (eds.). *El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona, Icaria Editorial, 1998, pág. 90.

<sup>362</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo...*, pág. 78.

<sup>363</sup> BURGUIÈRE, André. *Diccionario Akal de Ciencias Históricas*. Torrejón, AKAL, D.L., 1991, pág. 32.

<sup>364</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia: ...*, pág. 107; Jean-Louis Flandrin lo denomina “escala de valores gastronómicos” atendiendo al consumo y valor nutricional de diferentes productos como pueden ser los caracoles y el bistec en Francia u orugas ahumadas con el caviar en Méjico; (en FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación...”, págs. 7-30); En esta misma obra el autor dice lo siguiente con respecto al pan: “Recordemos, por ejemplo, la paradójica historia del pan blanco y el pan negro. EL pan blanco, menos completo en elementos nutricionales que el negro, tenía una función de distinción social muy clara – al menos en Francia y en otros Países de la Europa Occidental; en Europa Central y Oriental parece ser que no sucedía lo mismo. Durante siglos el pan blanco y ligero fue deseado por los que comían pan negro. Cuando las transformaciones políticas, económica y sociales pusieron el pan blanco al alcance de todos, las elites tuvieron que buscar otra manera de distinguirse y recientemente son ellas las que compran pan de centeno, pan integral o el pan de campo, todo ello pan negro y relativamente duro cuando es auténtico” (en FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación...”, pág. 18.).

<sup>365</sup> FONTANA, Josep. “Nivel de vida, calidad de vida: un intento de estado de la cuestión y algunas reflexiones”, en *XV Simposi d'Anàlisi Econòmica*, Barcelona, tomo I, 1990, pág. 5.

es que, como explica Massimo Montanari: “*la posibilidad de poder optar a una variedad u otra de pan, así como de contar con una mayor calidad y una mayor suma de estos, aumentaba exponencialmente cuanto más alto escalamos en la pirámide social*”<sup>366</sup>.

De esta forma, el pan se convirtió en un símbolo reflejo del estatus social y poder adquisitivo del consumidor. El cereal más deseado para la fabricación de este alimento era el trigo y, después de este, los cereales secundarios como el centeno. Esta jerarquizada dicotomía trigo-centeno se vio profundamente alterada por el triunfo del maíz en los campos gallegos y la situación de hambrunas constantes en la segunda mitad del siglo XVIII consiguiendo un hueco en las casas más humildes. El maíz se convirtió en el cereal secundario más consumido desplazando de esta posición al centeno. El pan de maíz aparece por primera vez en las ordenanzas de Santiago de Compostela en 1717<sup>367</sup>. A partir de esta fecha, el pan de mijo grueso continúa reflejándose en las ordenanzas de forma asidua junto con el pan de trigo y de centeno. De esta forma, se produce un cambio en el consumo de este alimento, cuyo origen no se encuentra en una modificación del gusto del consumidor sino en una necesidad ante la escasez. Por lo que este cambio no lo sufrieron todas las poblaciones de forma homogénea, sino que dependió de la situación en la que se encontraba la ciudad, y sobre todo del contexto de sus habitantes en función del poder adquisitivo que tuviesen y las posibilidades reales de mercado. Por ello, las gentes más humildes tendieron hacia el pan de maíz mucho más económico.

A principios del siglo XVIII en la ciudad de Santiago de Compostela, el consumo de pan de trigo estaba restringido a un grupo muy selecto. En líneas generales se encontraría limitado a pequeñas comunidades acaudaladas y, sobre todo dentro del entorno institucional, cuyas rentas en especie favorecerían su acopio y les permitía ser autosuficientes. Más común era el consumo de pan de centeno, más barato que el de trigo y por ello considerado como “pan ordinario”<sup>368</sup>. En ella, el consumo de pan de trigo y centeno suponía un reflejo del rango o estatus del que se ostentaba en esta institución. Este tipo de manifestación social se conseguía, entre otras cosas, a través de los alimentos y raciones que consumían, siendo la más significativa -junto a la de la carne- la del pan. Esta cualidad fue conceptualizada por Antonio Eiras Roel bajo el término “dominación” y se basaba en que en función del rango que se ejercía en la comunidad este percibía una mayor cantidad y calidad de este comestible en sus raciones<sup>369</sup>. Por ejemplo, en el Hospital Real los ministros mayores percibían unos 1.400 gramos diarios de pan de trigo de primera calidad mientras que los ministros menores recibían menos cantidad en sus raciones (1.150 gramos) de pan de centeno o negro<sup>370</sup>. No fue hasta principios del siglo XIX cuando estos últimos consiga cierta mejora con respecto al siglo anterior. En las Constituciones otorgadas en el año 1804 para el Hospital Real entre las raciones de pan distribuidas a sus miembros se distinguen dos especies de pan: pan de primera y segunda suerte. El primero es elaborado con harina 100% de trigo y que “*en Santiago lo llaman albero*” mientras que el de segunda suerte se mezclaban al 50% de harina de trigo y centeno<sup>371</sup>. Esto supuso un cambio sustancial para los ministros menores en cuanto a la

<sup>366</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia...*, pág. 107.

<sup>367</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº107, 1717, fol. 262 y ss.

<sup>368</sup> Así llamado el pan de centeno (en HERNÁNDEZ BERMEJO, María de los Ángeles. “La alimentación de los privilegiados: La familia Carvajal a finales del siglo XVIII”, en *Norba: Revista de historia*, nº5, 1984, pág. 187).

<sup>369</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación en la España ...”, pág. 42.

<sup>370</sup> Ibidem; Ofelia Rey también hace referencia a las diferencias en cuanto las calidades entregadas de pan como ración por parte de las instituciones en función de si era personal femenino o masculino (REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto ...”, pág. 73-93).

<sup>371</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real de la Ciudad de Santiago, y administración ...*, título III, art. 65, fol. 38.

calidad en sus raciones, aunque deberíamos preguntarnos sobre la calidad del propio grano.

Fuera del mundo institucional, el consumo de pan era totalmente diferente, en donde el diferente material legislativo del consistorio de la ciudad supone la principal fuente documental. Este organismo municipal se preocupó principalmente del precio de venta del pan por encima de cualquier otro factor, como era la calidad, cantidad o distribución.

La normativa establecida por el ayuntamiento de Santiago determinaba una cierta calidad en las piezas de pan, las cuales debían de ser íntegramente de un único cereal. Las menciones específicas a los panes de trigo, de centeno y de maíz, así como la inexistencia de una prohibición clara que evitase la mezcla de diferentes granos, nos hace pensar que el pan que se elaboraba en la ciudad de Santiago era estaba compuesto en su totalidad o en una composición mayoritaria por un único tipo de cereal. Prohibiciones que sí aparecen en otras ciudades españolas, e incluso en ocasiones es el propio organismo municipal el que alienta a esta práctica en momentos de escasez o hambruna<sup>372</sup>. Dentro del reino de Galicia, la mezcla de harinas era más común en el mundo rural gallego, donde en función de la proporcionalidad de las harinas empleadas daban lugar a nuevas variedades de pan. Como por ejemplo el “pan mediano” que se elaboraba a un 50% de harina de centeno y la otra mitad con harina de maíz, o “pan terciado” con el que se combinaban los tres cereales principales en diferentes proporciones<sup>373</sup>. En la obra de Pedro Antonio Sánchez Vaamonde titulada *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos de la ciudad de Santiago*, el autor menciona el “pan de brona”<sup>374</sup>, el cual estaba elaborado con un mayor porcentaje de harina de maíz y en menor medida de centeno.

En la jerarquía social iba implícita la disposición de una mayor o menor cantidad de recursos económicos y, por ende, un mayor o menor porcentaje destinado a los hábitos de consumo. Las élites no sólo podían disponer de grandes cantidades de pan de trigo sino de un pan blanco de primera calidad. Conforme descendemos socialmente, vemos alterado de forma gradual la disponibilidad de éste y su sustitución por panes de menor calidad en la harina de trigo o comuña<sup>375</sup>. Cuando el trigo era inalcanzable económicamente, el consumidor se veía relegado a harinas de cereales secundarios como el centeno<sup>376</sup>. Por ello este pan -junto al de otros cereales como el maíz- es conocido como “pan de pobres” y a su vez se clasifica basándose en el mismo precepto: el económico. ¿Pero qué es ser pobre en el Antiguo Régimen? Como siempre, y a lo largo de la historia,

---

<sup>372</sup> Por ejemplo, en Murcia se empleaba dos terceras partes de trigo y el resto de salvado en época de carestía de granos, e incluso se llegó a prohibir la elaboración y venta de pan blanco en 1713 (en CREMADES GRINÁN, Carmen Mª. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia...*, pág. 64). La excesiva vinculación de la ciudad de Alicante con las exportaciones de trigo mediterráneas, ya que era deficitaria de este cereal, llevó a consumir en menor medida cebada y maíz (en GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII...*, pág. 355-366). En León se empleaban diferentes variedades de trigo en las elaboraciones: trigo sonce, ordinario, corricasa chamorro o mocho entre otros, y a principios del siglo XIX se le incorporará el trigo denominado “Salamanca” que era muy apreciado (en CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 189). En cambio, los alcaldes en Santiago de Compostela eran rígidos con respecto a la calidad y solo permitían el empleo exclusivo de harina de trigo en sus elaboraciones. Aunque la existencia y constante mención a esta norma, refleja el incumplimiento de la misma por parte de las panaderías.

<sup>373</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “El maíz en el sistema agrario y ...”, pág. 64.

<sup>374</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...*, fol. 11.

<sup>375</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo*, ..., pág. 80.

<sup>376</sup> También era el cereal principal destinado a las limosnas realizadas por San Martín Pinario a los pobres entre 1742 y 1785, por delante del mijo y el maíz que suponían sólo un 24% y un 7% el trigo (en REY CASTELAO, Ofelia. “Las órdenes religiosas masculinas y la asistencia social en la España de fines del siglo XVIII”, en VIRIATO CAPELA, José; e otros (org.). *Da caridade à solidariedade: políticas públicas e práticas particulares no mundo Ibérico*. Braga, Universidade do Minho, 2016, pág.7-20.



el concepto pobre se ha utilizado para designar a todas aquellas personas cuya calidad de vida o condición se define por la existencia de una serie de carencias, que muestran una realidad muy compleja y relativa de lo que es ser pobre<sup>377</sup>.

A finales del siglo XVIII, las continuas crisis agrarias propiciaron un cambio en el consumo, motivado por la escasez de recursos cerealísticos. Aunque en este periodo, y hasta 1733, las referencias a la calidad, cantidad, y precio escasean con respecto a la época anterior, las pocas referencias que aparecen nos muestran una transformación total en cuanto al consumo del pan en la ciudad. Estos cambios se produjeron con base al empobrecimiento de la sociedad y la sofisticación de las clases altas. Ambas variables se producen durante el mismo lapso de tiempo, y uno y otro se vieron influidos por los mismos vaivenes agrarios, pero la diferencia entre ambas era inevitablemente el soporte económico del que disponían uno y otro grupo social.

Por un lado, y dentro del amplio abanico de la sociedad carente de recursos económicos, se produjo un desplazamiento del pan de centeno hacia el pan de maíz. Muchos son los motivos de este triunfo. Dentro del mundo agrícola este cereal había conquistado los campos gallegos gracias a su resistencia frente a las condiciones climáticas adversas, lo que favoreció su cultivo en perjuicio de otros como el trigo y el centeno, los cuales eran más frágiles<sup>378</sup>. Además, las palpables diferencias en el precio del ferrado del maíz con respecto al resto de cereales favorecieron que fuera la opción más atractiva para las clases populares ante la inestabilidad que presentan el resto de los cereales, tanto en rendimientos agrícolas como en el precio del ferrado<sup>379</sup>.

A pesar de que fue la variedad de pan más consumida, no recibió mucha intención por parte del consistorio hasta la intensificación de las hambrunas y crisis económicas de finales del siglo XVIII. Un ejemplo de ello lo hallamos en la crisis de subsistencia de 1739, Bernardo de Millara realizó la siguiente afirmación:

*...Ahora acabo de saber que no habido pan de mijo desde medio día en la plaza siendo pan de pobres y habiéndome asegurado VS por medio siempre estará sobado en la plaza, lo que ha cuidado que siempre dispongo en el celo de V.S. para el pueblo me ha sorprendido la noticia...*<sup>380</sup>

No hay que olvidar tampoco su aspecto simbólico y visual del pan de maíz más similar al de trigo visualmente. El pan de centeno es descrito por Pierre Chaunu como “malas hierbas promovidas realmente a la dignidad de reales”<sup>381</sup>. Aunque esta comparación es claramente una contraposición directa con el trigo. El maíz planteaba una cercanía -salvando las distancias- hacia esa claridad y pureza del pan blanco. Curiosamente, este aspecto sí que es tratado en un *Memorial sobre el panizo y su cultivo* elaborado en 1735 por un miembro de la Real Sociedad de Amigos del País de Cáceres, el cual hace mención a esta similitud e incluso aportan consejos de cómo hacer para mejorar su composición y así mejorar su apariencia y sabor:

<sup>377</sup> MARTÍNEZ GARCÍA, Luís. “Pobres, pobreza y asistencia en la Edad Media hispana. Balance y perspectivas”, en *Medievalismo*, nº18, 2008, pág. 67-107.

<sup>378</sup> Como ejemplo tenemos una carta dirigida a la ciudad de Santiago por parte del marqués de Piedrabuena e intendente General del Reino en 1765, informa de que las cosechas de centeno se recogerán antes de lo previsto debido a que algunas jurisdicciones gallegas habían padecido tras el consumo de este cereal y que perjudicaron el abastecimiento de este grano de cara al futuro de la ciudad (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº219, 1765, fol. 323r).

<sup>379</sup> Ver EIRAS ROEL, Antonio; USERO, Rafael. “Precios de los granos ...”, pág. 243-288.

<sup>380</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol. 586.

<sup>381</sup> CHAUNU, Pierre. *Historia, Ciencia Social* ..., pág. 236.



*“El color de su pan es oscuro: no por porque sea su almendra, que es harto blanca, sino por que no se separa de la harina el carozo o telilla del grano. Peso se pasase por un tamiz que no fuera muy claro, después de molido en piedra blanca, es indudable que el color de su pan distaría poco del trigo. Su sabor es agradable; aunque destinado de ordinario para el alimento de la gente trabajadora obre, se le escasea la sal u se nota su falta. Por consiguiente, bien molido, cernido y salado su pan mejoraría en color y sabor”*<sup>382</sup>

Es evidente que su apariencia era la más próxima al pan blanco, pero a pesar de los consejos y las diferentes técnicas que pudieran emplear para simular su parecido, la realidad era que la harina de maíz no era fácil de trabajar. Por ello, se debía recurrir a otra harina panificable que -mezclada con la de maíz- permitiera crear una masa lo suficientemente compacta para elaborar un pan. La ausencia de gluten en la harina de maíz fue un obstáculo para su manipulación, pues estas proteínas proporcionan una pegajosidad que facilita su elaboración y amasado. Además, esta característica afectaba notablemente a su sabor. Por lo tanto, el principal problema con el que se encontraron las panaderas de la época fue el de conseguir el porcentaje de mezcla exacto entre diferentes harinas para conseguir un pan visualmente compacto y a un bajo coste.

Por otro lado, en las élites urbanas y eclesiásticas se produjo una sofisticación de los paladares que se tradujo en una búsqueda por la calidad del grano de trigo, así como el empleo de las mejores técnicas de fabricación. En 1775 se menciona la venta de panes más refinados que en épocas anteriores como son el "albeiro" y "el francés". El precio de ambos ese año ascenderá a 22 maravedís cada pieza de 575 gramos<sup>383</sup>, con un incremento en el precio un 37.5% de diferencia con respecto al mollete de trigo. Su exclusividad se centraba en la calidad del trigo empleado, en el caso del primero su harina procedía de la molienda en molinos blancos o "albeiros" -de ahí su nombre-, la cual era posteriormente tamizada para separar los granos más finos de los gruesos y desechando estos últimos para el amasado y elaboración de otros panes. Un claro ejemplo de refinamiento fue el progresivo consumo al alza del pan francés<sup>384</sup>.

Como en otras ciudades y municipios de la Península, no tenemos datos suficientes del consumo familiar o popular, pues no hay registros de estas transacciones. Aunque sí que podemos realizar una hipótesis sobre el consumo de este alimento teniendo en cuenta una serie de factores. Como sería en primer lugar, conocer el rendimiento productivo del cereal y en segundo lugar saber cuál era el tamaño medio de una familia urbana.

Para la primera variable tendremos en cuenta tres experiencias sobre el rendimiento de una fanega de cereal correspondientes a los estudios realizados sobre las ciudades de Murcia y Madrid, así como de la parroquia de Oseira en Orense<sup>385</sup>. En los tres casos se parte de la incógnita de cuántos panes se pueden elaborar a partir de una fanega de trigo. Un pequeño problema que plantea este cálculo es la diferencia, a veces poco clara, de si el autor habla de masa panificable previa al horneado o de si está ya cocinado. Asimismo, tenemos que tener en cuenta que, durante todo curso de la elaboración, el grano pasa por

<sup>382</sup> *Memoria del panizo y su cultivo*. Cáceres, Imprenta de don Lucas de Burgos, 1835, pág. 7

<sup>383</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº240, 1775, fol. 335r.

<sup>384</sup> PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación de Madrid ...*, pág. 15.

<sup>385</sup> En Murcia a finales de 1686, se realizó un ensayo en donde con una fanega de trigo se elaboraron más de 70 panes de 690 gramos (KAMEN, Henry, BARNADAS, José María. *La España de Carlos II*. Barcelona, Crítica, 1981, pág. 160; y en CREMADES GRINÁN, Carmen M<sup>ª</sup>. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia...*, pág. 67); Para Madrid tendremos en cuenta los datos de PALACIO. ATARD, Vicente *La alimentación de Madrid...*, pág. 23; Mientras que para Oseira los establecidos por el historiador Pegerto Saavedra en su artículo: SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. "El maíz en el sistema agrario...", pág. 67.

diferentes fases que modifican sustancialmente su volumen y masa. Por ejemplo, los cereales deben someterse a un proceso de secado que provoca una pérdida en la masa del mismo. Además, para hacer la mezcla se le añaden una serie de ingredientes -como agua o sal-, que hace variar su volumen; y finalmente el horneado por el cual el historiador Pegerto Saavedra estipula que supone una pérdida del 15,65% del peso con respecto a la masa precocinada<sup>386</sup>.

La producción manual hace que cada producto sea único, por lo que es necesario homogeneizar las muestras. Para ello hemos empleado lo que se conoce como “porcentaje panadero”<sup>387</sup>. Entendemos que en el caso de Madrid y Murcia son panes buenos sin excesiva humedad, mientras que en Oseira Saavedra nos avisa el propio autor de que como resultado de la elaboración de pan se han obtenido dos masas diferentes las cuales se describen como “pan bueno” (66,5% de la masa) y “pan regular” (33,5%). En este último, el rendimiento de esa masa convertidas a libras gallegas sería de 67 panes buenos y de 34 panes regulares<sup>388</sup>, y que la masa de los primeros antes entrar al horno sería de unos 680 gramos.

En Madrid el resultado es parecido, pues de una fanega de trigo salen 40 panes de dos libras castellanas (0,96 kilogramos), en donde si trasladamos los cálculos a la medida gallega, darían como resultado la elaboración de 66 panes después del horneado. Mismo resultado nos aporta Henry Kamen, quien describe un rendimiento de una fanega de trigo en más de 70 panes de libra y media castellana previo horneado. Por lo tanto, se podría decir que el rendimiento de una fanega de trigo es de media 67,6 panes de libra gallega de 20 onzas (575 gramos).

De esta forma se establece que, para cubrir las necesidades básicas de una persona, basándonos en la media de consumo diario necesario de un trabajador urbano -una libra<sup>389</sup>-, una persona necesitaría de media 5,4 fanegas al año. Para cubrir las necesidades de una familia media de 3,4 miembros. Por lo que una familia santiaguesa necesitaría 18,4 fanegas anuales. Media que se vería incrementa en 1787 ante el aumento de la media familiar a 4,57 miembros, por el cual serían necesarias 24,68 fanegas al año para alimentar a todos sus miembros.

De forma excepcional y paralela al consumo que se producía en la ciudad, a finales del siglo XVIII aparece una nueva variedad de pan destinado al consumo de las tropas. Para poder suministrarlo, se destinaban unas cantidades de dinero determinadas para la provisión de granos, que se entregaban al contador Don Antonio María de Porto Osorio para “*comprar fruto para la providencia del pan*”<sup>390</sup>. El trigo era el grano con el que se elaboraban estos panes, al ser considerado un cereal de primera calidad adecuado a las actividades propias de los soldados, con los que se elabora “*pan blanco y Baso para las tropas*”. Ambos panes eran resultado de las posibilidades que presentaba la molienda de trigo y por las que se obtenía diferentes calidades y cantidades de harina:

---

<sup>386</sup> Ibidem

<sup>387</sup> “El porcentaje panadero” expresa las proporciones necesarias para la elaboración de pan en función de la harina, cuyas medidas van de la siguiente manera: 100% harina, 60% agua, y 2% sal, también puede añadirsele 1% de levadura, manteca o aceite.

<sup>388</sup> En este apartado Saavedra dice: “17 piezas de 2,5 libras gallegas (1,15 kilogramos)”, pero entendemos que es un error tipográfico y en realidad las libras de este pan son libras castellanas (en SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “El maíz en el sistema agrario...”, pág. 67).

<sup>389</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La degradación del salario real de los ...”, págs. 17-56.

<sup>390</sup> En los escasos recibos que aparecen reflejadas dichas comprar aparecen vecinos de la ciudad de Santiago a los que les adquirió grandes cantidades de granos como la compra realizada el 11 de abril de 1809 a Don Manuel de la Torre de 121 ferrados y medio de trigo a un precio de 15 reales cada ferrado.

*“ Como el trigo no da solamente harina blanca, sino que el arte ha llegado á sacar la que estando mas cerca de la corteza conserva su olor y color, se la ha caracterizado con el nombre de harina de baza, cuya buena calidad se manifiesta en un amarillo mas ó menos oscuro, quando no esta moteada o mezclada con salvado menudo; sus qualidades inferiores se reconocen en un tacto un poco áspero, en el color roxizo y en el salvado, que se encuentra en tan grande cantidad que se parece á la remoledura que se saca de las cabezuelas por la molienda económica ”*<sup>391</sup>

Es decir, la obtención de estos dos tipos de harinas en una única molienda permitía una mayor producción en la fabricación del pan. Ambas harinas eran consideradas de una gran calidad al estar elaboradas con trigo, pero el resultado de la molienda establecía una categorización entre ambas en donde la más finas de ellas conseguía una mayor distinción. En el tratado elaborado por Edme Beguillet en 1786 aparece citado este tipo de proceso de trituración de trigo bajo el apelativo de “molienda económica”. Este autor describe la harina de bazo como el resultado de la mezcla de harina con pequeñas cantidades de salvado con las que *“hace peso y no alimento”*<sup>392</sup>.



---

<sup>391</sup> ÁLVAREZ-GUERRA, Juan. *Curso completo o diccionario universal de agricultura teórica, práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*. Escrito en francés por una sociedad de agrónomos y ordenado por el abate Rozier, Madrid, imprenta Real, 1801, tomo I, pág. 350.

<sup>392</sup> BÉGUILLET, Edme. *Tratado de los granos y modo de molerlos ...*, pág. 249.

## 5. 2. La Carne

La carne fue un alimento primordial y principal fuente proteica diaria del Antiguo Régimen. No en vano, Fernand Braudel describe la magnitud de su consumo bajo el apelativo: “*La Europa de los carnívoros*”<sup>393</sup>, y no es para menos pues si comparamos los productos cárnicos con el resto de alimentos, su predominancia es absoluta y sólo superada por el pan. Una muestra de ello nos la encontramos en las prolíferas disposiciones municipales en las que tratan el abasto de este producto -centrado en la carne vacuna y de carnero- en los plenos del consistorio compostelano.

Para ello, y antes de introducimos en cómo era el abasto de la ciudad de Santiago de Compostela y su consumo, es preciso centrarnos previamente en el contexto ganadero en el que se encontraba la ciudad. Esto nos permite reconocer los modelos de suministro al que recurría la ciudad para proveerse de productos cárnicos.

Para ello hemos utilizado principalmente dos fuentes fiscales, como son las respuestas generales del Catastro de Ensenada y el *Expediente de comprobación de bienes, rentas y cargas de la ciudad de Santiago*. En este último aparecen reflejados los diferentes ganados que había en el territorio inmediato a la ciudad, número de cabezas, el tipo de propiedad y el rendimiento de cada una de estas especies. Por otro lado, la normativa municipal es la que más información nos aporta sobre el modelo de mercado de cada una de las especies cárnicas y de sus derivados.

En las preguntas generales del Catastro fueron dos -números 18 y 20-, de las cuarenta formuladas a los diferentes intendentes y delegados de cada población, las que buscaban conocer la realidad ganadera de estos lugares. Precisamente de entre estas dos cuestiones es esta última la que nos muestra una visión general de la ganadería en Santiago de Compostela:

*A la vigésima dijeron que las especies de ganado que hay en esta Ciudad y su termino son algunos pares de bueyes, y bacas de labor, carneros, ovejas, cabras y cerdos, algunos caballos de regalo, machos de litera, mulas de coche y silla, hacas o jacas del país y pollinos en corto numero, que cada uno tiene pasa su abío o tráfico, pero no hay cavaña no yeguada formal; y en quanto a las literas, mulas y hacas de alquiler, se remiten a las relaciones y diligencias de esta operación, y responden.*<sup>394</sup>

Esta respuesta nos enumera las especies de ganado con la que contaba la ciudad, en los que destacan el ganado bovino, equino, ovino y porcino. Por otro lado, esta respuesta revela que éstas no tenían como objetivo principal la explotación cárnica sino más bien como una ayuda o complemento del que disponían sus habitantes. Esto último entendido como un bien al que recurrir en momentos difíciles a modo de “salvavidas”.

Pero antes de pasar a su estudio particular es necesario conocer el contexto de propiedad y los cambios que se producen en la coyuntura ganadera, cuya evolución provocó un cambio en el modelo de consumo de carnes propiciada por la escasez de cabezas de ganado<sup>395</sup>.

Autores como José Manuel Pérez han enumerado las complicaciones que plantean los recuentos ganaderos del Catastro de Ensenada. Esta fuente fiscal muestra problemas

<sup>393</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo...* pág. 151.

<sup>394</sup> AGS, DGR, C.E, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 11r-v.

<sup>395</sup> FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy. “Sobre la crisis de la ganadería española en la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Brocar. Cuadernos de Investigación Histórica*, nº12, 1986, págs. 89-102.

tanto el propio procedimiento en sí como dificultades carácter espacial<sup>396</sup>. En nuestro caso poco nos afecta este último aspecto, pero sí la imprecisión de las cifras propiciada por el método a seguir por los peritos al no realizarse dichos recuentos en las mismas fechas. En ocasiones el periodo transcurrido entre uno y otro pudo ser de años. Esto implica una modificación de las cifras motivadas por la regeneración animal y la acción del hombre. A pesar de esto, estas cifras no se situarían muy alejadas de la realidad por lo que, aunque no fueran exactas, no comprometería su validez interpretativa.

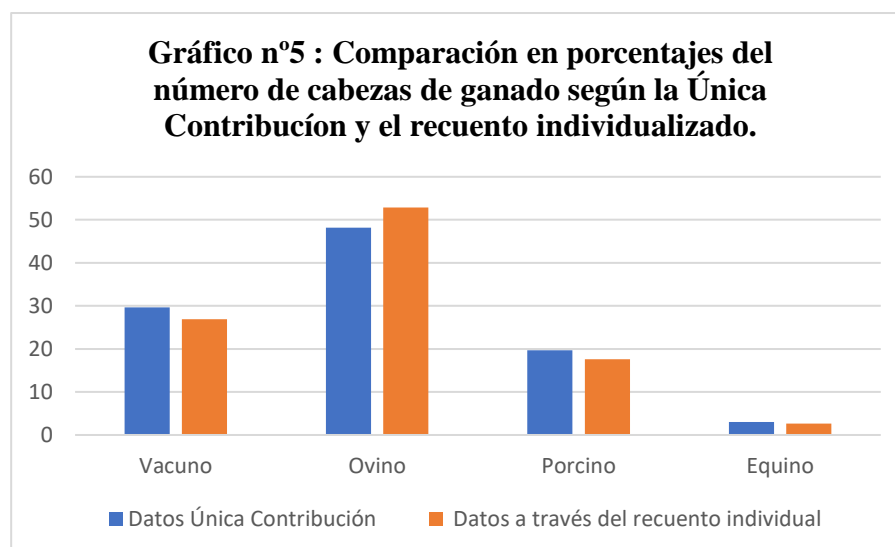
Después de conocer las posibilidades del recuento de la Única Contribución con respecto al ganado pasamos al estudio de los datos que esta fuente nos aporta en el balance general hecho por los peritos y el que hemos realizado a partir de las declaraciones individuales en los libros de legos y de eclesiásticos de los vecinos de la ciudad. Antes de comenzar es necesario enfatizar que, como casi todas las cifras de esta fuente fiscal, suelen presentar diferencias con los recuentos pormenorizados que se pueden hacer a partir de los libros de personales de legos y de eclesiásticos.

Tabla nº13. Composición de la cabaña ganadera de la ciudad de Santiago de Compostela según la Única Contribución y el recuento individualizado					
Tipo de Ganado	Datos única Contribución		Datos recuento individualizado		Unidades de Diferencia
	Total	%	Total	%	
<b>Vacuno</b>	1.607	29,66	1610	26.93	+3
<b>Ovino</b>	2.611	48.19	3158	52.83	+547
<b>Porcino</b>	1.033	19.07	1052	17,6	+19
<b>Equino</b>	165	3,05	158	2,64	-7
<b>Total</b>	5.418	100	5.978	100	+560

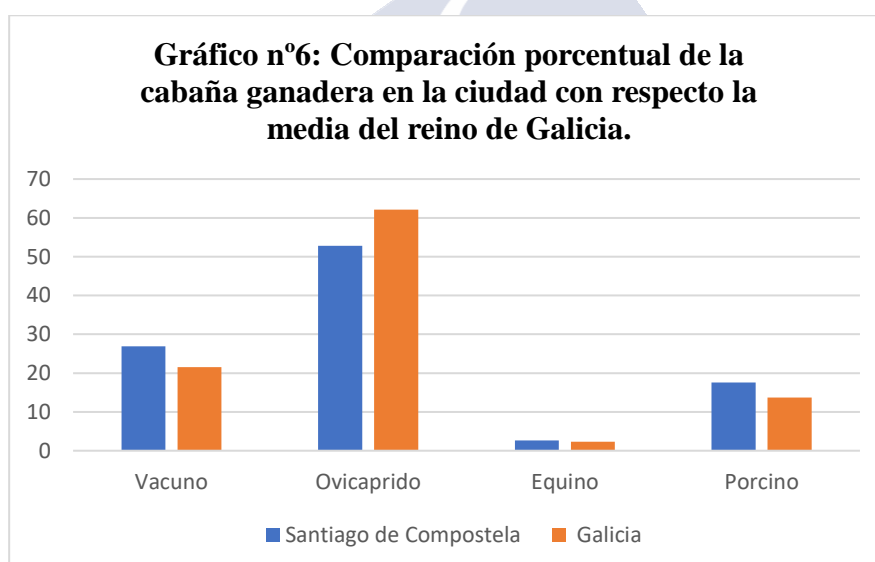
Lo cierto es que las diferencias detectadas no son realmente significativas. Un ejemplo de ello nos lo encontramos dentro del ganado porcino en cuyo recuento oficial se habrían contabilizado 1033 “cerdosos” frente a los ejemplares -entre cerdos y lechones- resultado de la comprobación individualizada. Esta misma diferencia nos la encontramos con respecto al ganado vacuno, aunque su margen de disconformidad es mucho menor. De las 1607 reses mayores que establece el expediente, habría que añadirles tres más del conteo individualizado por vecinos legos y eclesiásticos. Solo en el caso de ganado ovino esta discrepancia en los datos es notablemente mayor con una diferencia de 2611 frente a 3158 ejemplares de carneros, ovejas, corderos, cabras y cabritos.

<sup>396</sup> José María Pérez García establece dos grandes problemas en cuanto a este ámbito de estudio. En primer lugar, la amplia extensión de tiempo en la que se elaboraron los registros no fue realizados al mismo tiempo, sino que se pasaron incluso años entre un registro y otros que provoca la imprecisión en las cifras. Por otro lado, y que a nuestro estudio poco afecta está relacionado con el ámbito circunscriptivo.





Dejando a un lado las pequeñas discrepancias surgidas tras el análisis de los datos las cifras en el número de cabezas del ganado, en el término de Santiago existió una cierta consonancia con las medias porcentuales de la situación ganadera del Reino de Galicia<sup>397</sup>.



Como nos consta en el gráfico las diferencias no son especialmente notables, aunque totalmente justificadas. El término de Santiago tenía una abundante población en su territorio inmediato y en el propio núcleo, por lo que no es de extrañar que a una mayor condensación de vecinos también se produzca un aumento en el número de animales. Es decir, el número de cabezas de la cabaña ganadera que alcanzan la ciudad y su circuito se debe a la presencia de un amplio número de vecinos que tenían reses, no porque estuviera por encima de la media de Galicia. por otra parte, no con una actividad ganadera en sí misma, sino que, como en toda Galicia, se trataba de ganadería de apoyo de la agricultura. Sobre todo, y como vemos en el gráfico, el elevado número de ganado vacuno y porcino

<sup>397</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Concentración y condiciones geográficas de la ganadería ...”, págs. 435-468; CORDERO TORRÓN, Xosé; CORDERO TORRÓN, Xosé; DOPICO GUTIÉRREZ DEL ARROYO, Fausto; RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé. “La distribución espacial del ganado en Galicia según el Catastro de Ensenada”, en *Congreso de historia rural: siglos XV-XIX*, Madrid, Casa de Velázquez, 1984, págs. 273-285.

estaría ligado principalmente a este aspecto. Las vacas y bueyes servían como animales de trabajo en una tierra minifundista, además de su valor cárnico. Por otro lado, el cerdo era un animal destinado al autoconsumo por lo que su mayor presencia en este tipo de contextos es lógica no solo por la densidad demográfica, como ya hemos mencionado, sino por las diferencias socioeconómicas que planteaba esta ciudad que hacían de este animal porcino un “salvavidas” para muchas economías domésticas.

Si comparamos estos datos con otras comarcas del reino nos encontramos con otra realidad diferente. La media de la cabaña gallega, la ciudad de Santiago destacase en algunos puntos, pero si nos aproximamos a la realidad de otros territorios esta perspectiva cambia. Gracias a los estudios de Antonio Eiras Roel, conocemos cuál era el número de cabezas de ganado en el reino de Galicia, siendo la provincia de Santiago una de las más altas del Reino de Galicia<sup>398</sup>.

<b>Tabla nº14. Número de cabezas de ganado/hectárea según las provincias gallegas</b>	
<b>Provincias</b>	<b>Cabezas de ganado/ha</b>
Santiago	1,94
Coruña	1,94
Betanzos	1,48
Tuy	1,46
Lugo	1,29
Mondoñedo	1,22
Orense	1,13

Fuente: Antonio Eiras Roel. “Hautes terres et bases terres Galice...”

Como podemos ver, el número de cabezas de ganado en la provincia de Santiago es similar a la que existía en la provincia de Coruña. Pero no solo eso, sino que ambas provincias representan una densidad ganadera que se encontraba por encima del resto. Pero, ¿cuáles son las especies que representan el grosso de esta cabaña ganadera? la provincia de la que era capital tenía 2,94 vacas por vecino y 10,5 ovejas, además de un cerdo o dos; era la provincia de Lugo la que tenía mayor cabaña, con 5,44 vacas y 15,52 ovejas por vecino, pero no parece que llegase a Santiago la producción lucense.

El porcentaje ganadero correspondiente al territorio de Santiago es mucho menor que en las áreas rurales de la Ulla, Mondoñedo, Trasedeza o Xallas. Evidentemente, esto está relacionado a que Santiago es una ciudad y por lo tanto su economía se encuentra desligada de las actividades propias del mundo rural y principalmente de la producción agrícola. A pesar de ello, la urbe mantiene ciertos paralelismos en algunas cotas con respecto a estas comarcas. Esto nos indica que, aunque Santiago fuera una ciudad, sus habitantes no se habían olvidado de la vida rural, por necesidad y porque la ciudad disponía de un amplio territorio a su alrededor, no en vano parroquias como Sar o San Miguel dos Agros, desbordadas fuera de las murallas, eran más rurales que urbanas.

Esta perspectiva de la cabaña ganadera de Santiago nos permite conocer su parte en contextos diferentes con todos sus matices y establecer unas deducciones lógicas sobre el origen del abasto de esta ciudad. A pesar de esto, no es suficiente conocer la situación

<sup>398</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Hautes terres et basses terres en Galice: la concentration régionale du bétail", en *Actes du Colloque International. L'élevage et Vie Pastorale dans les montagnes de l'Europe au moyen âge et à l'époque moderne*. Clemornt-Ferrand, Institut d'Etudes du Massif Central, 1984, fasc. 27, 1984, pág. 121-150.

ganadera a partir de unos datos puntuales -estos solo nos presentan un punto de partida- sino que es necesario acercarnos a su evolución a lo largo de nuestro periodo de estudio.

La tenencia de un animal suponía un doble o triple beneficio para cualquier propietario dependiendo de la especie<sup>399</sup>. En primer lugar, como alimento en las dietas de sus propietarios, cuando sacrificaban alguna res –en especial, el cerdo- y como suplemento en caso de escasez del alimento más importante ante momentos carestía y hambre como era el pan. Por otro lado, como complemento a los escasos rendimientos económicos que muchas familias soportaban<sup>400</sup>. Y finalmente, para los propietarios rentistas era una fuente de ingresos a través del sistema de aparcería. Sin duda todas estas razones abogan por la posesión de animales no solo en el mundo rural sino también en el urbano, donde las diferencias sociales eran más agudas y su dependencia con respecto al mundo agrario era incuestionable<sup>401</sup>.

En el caso del ganado equino estuvo destinado principalmente al transporte y tiro. El caballo era un animal que no se utilizaba para el transporte de los productos que nos interesan. Pero sí el ganado mular, mucho menos ostentoso pero muy apreciados por los arrieros y carreteros en general y por los maragatos en particular<sup>402</sup>, e incluso a muchos de ellos se les llegó a identificar con el tipo de animal que utilizaban para viajar entre villas, ciudades y otros lugares como fue el caso de los muleros. De hecho, la resistencia de las mulas, con respecto al trabajo que realizaban dentro del mundo agrario y sobre todo en el ámbito de los transportes, provocó que muchos arrieros y carreteros prefiriesen a estos equinos para la realización de determinados trabajos ante lo costoso que resultaban los caballos<sup>403</sup>. Por otro lado, el ganado equino no estaba principalmente destinado para el consumo humano por lo que en este tema nos centraremos mínimamente en este animal, aunque sí lo empleamos como elemento comparativo con respecto a otro tipo de ganado.

El ganado bovino estuvo reservado fundamentalmente como reses de trabajo y para el consumo alimentario. Estos animales fueron por excelencia los más usados en el mundo rural gallego para trabajar los campos. Por este motivo es muy frecuente, cuando analizamos los datos ganaderos de la Única Contribución, encontramos estos animales tanto de forma individual como en parejas. Según Esther González Solís en sus estudios sobre la actividad ganadera en Extremadura durante el s. XVIII, la tenencia de una yunta o par de bueyes no solo era una ayuda a la hora de trabajar el campo, sino que denotaba una mejora en la posición social de quienes los poseían<sup>404</sup>. Sin embargo, no era así en Galicia, donde lo predominante era la vaca.

---

<sup>399</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Concentración y condicionantes geográficos ...”; RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé; CORDERO TORRON, Xosé. “Rentistas urbanos y capital usurario. La aparcería de ganado en Galicia en el siglo XVIII”, en *Revista De Historia Económica*, vol. 2, nº3, 1984, págs. 287–294.

<sup>400</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. “Los inventarios post-mortem como fuente privilegiada para el estudio de la historia de la cultura material en la Edad Moderna”, en *Hispania: Revista española de historia*, vol. 63, nº215, 2003, págs. 825-861.

<sup>401</sup> Recordemos como Concepción de Castro denomina a las ciudades con respecto al mundo rural como “formaciones parasitarias del campo” (en DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid...*, pág. 58).

<sup>402</sup> Sobre estos arrieros de la Maragatería, tan importantes para Galicia, véase RUBIO PÉREZ, Laureano, *La Burguesía maragata: dimensión social, comercio y capital en la corona de Castilla durante la edad moderna*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 1995.

<sup>403</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 1998, pág. 26; PÉREZ ÁLVAREZ, María José “La cabaña ganadera de León: estructura interna, limitaciones y proceso evolutivo (siglos XVIII-XIX)”, en ARANDA PÉREZ, Francisco José (eds.). *El mundo rural en la España moderna*. Cuenca, Universidad de Castilla la Mancha, pág. 800.

<sup>404</sup> GONZÁLEZ SOLÍS, María José. *Mucho más que la Mesta: rebaños, pastos y economía rural en Extremadura en el siglo XVIII*. Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2017, pág. 229.

La versatilidad en las funciones del ganado bovino permitió en gran medida su presencia tanto en el mundo rural como en ciudades del Antiguo Régimen. Pero como todo ganado su valor para la labranza o el consumo estaba determinado por el sexo y edad de las reses, y así lo recogen las fuentes distinguiendo entre bueyes, vacas, crías, juvenecas y novillos. Evidentemente los bueyes eran en Castilla el animal de trabajo por excelencia, pero en Galicia eran caros. De modo que la posesión de vacas aportaba unos rendimientos diferentes y más regulares a sus propietarios. Tener una vaca suponía un recurso muy lucrativo pues con ella se obtenía un triple rendimiento obvio: como cría, para carne y para la obtención de leche. Estos rendimientos favorecieron la existencia de mayor número de vacas -un 7.9 % - con respecto a los bueyes<sup>405</sup>.

Además de bueyes y vacas el expediente de la Única Contribución recoge el número de becerros presentes en el momento del recuento. La necesidad de reemplazo regeneracional de este animal, así como el propio beneficio económico que presentan estas crías en el mercado, hizo que fueran también registradas por su valor. En este aspecto, se distinguen entre tres categorías -becerros, novillos, así como juvenecas y juvencos- en función de su edad. Estos componían el 31,5% del vacuno registrado frente al 68,5% de los animales adultos.

En cuanto al ganado ovino era el más presente en los términos de la ciudad seguido muy de lejos por el caprino. Sus rendimientos podían dividirse en dos principalmente, siendo en primera instancia la producción de lana, pero también de carne, leche y derivados como el queso. Aunque fue precisamente el ganado ovino junto al bovino los que habían sufrido en el siglo XVII una mayor contracción en el número de cabezas motivada por la introducción del maíz buena parte de los campos de la Galicia occidental, la supresión del barbecho en el que solían pastar y la reducción de los espacios de uso común<sup>406</sup>.

Tras analizar el conjunto de la ganadería del territorio de Santiago de Compostela a partir de los datos que nos aporta una fuente fiscal como es el Catastro de Ensenada, así como las propias fuentes documentales municipales y teniendo siempre presente el número de habitantes con los que contaba esta ciudad, podemos establecer tres modelos de suministro cárnico enmarcadas en dos ámbitos económicos diferentes. En primer lugar, un suministro intercomarcal centrado en la búsqueda de ganado -vacuno y carnero- valiéndose principalmente de las ferias y mercados de la región para la adquisición de estos animales que serían posteriormente trasladados a la ciudad para su sacrificio y aprovechamiento cárnico. Estas carnes eran vendidas en el mercado de la ciudad muy regulado. En segundo lugar, un modelo local de autoabastecimiento basado en el engorde y sacrificio in situ de determinados animales como cerdos, lechones o gallinas. Estos animales no requerían de especiales cuidados ni tampoco de prados para alimentarse. Por eso, su cría se convirtió en un auténtico salvavidas de las familias que percibían escasos ingresos aportando un extra a la economía familiar. En tercer lugar, nos encontraríamos a los productos cinegéticos y la producción de miel en un contexto intermedio. Estos comestibles necesitan de una serie de recursos naturales para poder llevarse a cabo. Sobre estos productos cabría esperar un suministro cerca de las inmediaciones de la ciudad en bosques o prados donde poder cazar y donde existiese flora para que las abejas pudiesen obtener el néctar que necesitan. El ámbito de mercado de esos productos en la ciudad eran los puestos de las plazas y mercados que junto con otros productos terminan decorando

---

<sup>405</sup> Según el expediente Santiago de Compostela contaba con 507 bueyes y 594 vacas ( en A.G.S. DGR, 1RE, 1214, fol. 42v y 43r).

<sup>406</sup> REY CASTELAO, Ofelia. *Montes y política forestal en Galicia del Antiguo Régimen*. Santiago de Compostela, Servicions e Intercambio Científico, 1995, pág. 98.

la vida de estos lugares. Mientras que el precio de estos dependió de la concepción cultural y de su valor gastronómico en los “esquemas simbólicos” del Antiguo Régimen.

### 5.2.1. El obligado de carnes y su función

Como indicamos en anteriores apartados, el suministro de carnes de la ciudad de Santiago fue uno de los abastos más organizados y que más interesó a la administración municipal en su funcionamiento y competencias. La figura del obligado o asentista fue una de las más importantes para el suministro de la ciudad. A través del vínculo que se establecía entre la ciudad y el asentista, éste conseguía cierto halo de prestigio que el resto de ramos no tenía. Este cargo no fue exclusivo de la ciudad de Santiago, sino que fue un modelo de gestión municipal, a través de una tercera persona, común en las ciudades del Antiguo Régimen y un símbolo de estas frente al mundo rural pues se consigue terciarizar este servicio en contraposición con las economías de subsistencia propias del mundo rural. Esta exclusividad del suministro cárnico ha motivado que muchos historiadores se hayan centrado en este abasto para sus estudios como es el caso de José Ubaldo Bernardos Sanz y su trabajo sobre la ciudad de Madrid<sup>407</sup>, y como parte de los estudios monográficos urbanos ya mencionados.

Para estudiar a esta figura y las condiciones de dicho abasto han sido imprescindibles la normativa municipal pues su constante vigilancia sobre ellas nos aporta una gran cantidad de información. Por eso, es necesario recordar el procedimiento por el cual el consistorio otorgaba este abasto. Se utilizaba siempre el remate al mejor postor. Previo al remate, aquellos que pretendían convertirse en el asentista de la ciudad debían dar a conocer su postura u oferta. En ocasiones, y si había varias posturas, el consistorio reunía a ambos postores para que pujasen uno delante del otro por el propio asiento ofreciendo una serie de ventajas en cuanto a su postura con respecto a su rival. Esto beneficiaba enormemente a la ciudad pues con lo único que podían “jugar” era con el precio de la carne pues el resto de aspectos ya venían regulados en el propio contrato de asentamiento. Finalmente, esta puja se resolvía con la retirada de una de las posturas. Pero también podía ocurrir el caso contrario de no recibir ninguna postura y por lo tanto era el consistorio quien se hacía cargo de dicho abasto. En estos casos se nombraba a un administrador que gestionaba el suministro y la venta de carnes, como fue la designación de Simón Manuel Ochoa de Tejada en 1730<sup>408</sup>. A pesar de esto, siempre existió una preferencia por parte del consistorio para que este abasto recayera en manos ajenas y evitar la autogestión por los consiguientes perjuicios que esto Conllevaba. Este fue el caso de 1712 cuando al no presentarse ninguna oferta el consistorio abrió por segunda vez el periodo de posturas haciendo un llamamiento ante la necesidad de la ciudad:

*En este ayuntamiento dichos señores que por quanto antes de ahora dieron horden para que se publicase en esta ciudad habia para quien quisise tomar asu cargo el Abasto de Carnes ya viéndose echo dicha publicación repetidas veces no ha parecido Asta ahora ninguno que quisiese azer postura aella [...] y el señor Procurador General haga sobre esto las diligencias necesarias a animar a los hombres de caudal que quisieren entrar en esta dependencia*<sup>409</sup>.

---

<sup>407</sup> BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. *No sólo de pan: ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid, 1997.

<sup>408</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº127, 1730, fol. 170.

<sup>409</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº101, 1712, fol. 93r y v.



Los remates se celebraban preferentemente en el mes de marzo y en menor medida en abril. Solo en el caso de nuevos remates por incumplimiento o por retirada de posturas ya ofrecidas podía demorarse a al mes de mayo.

Una vez establecido el remate y entregadas las fianzas, el obligado pasaba a ejercer su función como abastecedor de carnes<sup>410</sup>. Este requisito no siempre se cumplió. El regidor Matías Mocosó en 1762 ya apuntaba la necesidad de exigir esta condición a los obligados Antonio y José Guerrer, quienes habían repetido en el cargo por segunda vez a pesar de no haber pagado las fianzas correspondientes<sup>411</sup>. Este depósito podía recaer en el propio asentista o sobre “fiadores”, terceras personas del círculo del asentista que respondían por él. Este fue el caso de Francisco Silvestre en 1812 cuyos fiadores fueron Agustín Trasmonte, Francisco Carrillo y Bernardo Ituarte<sup>412</sup>. De esta forma los avalistas quedaban vinculados al obligado y en caso de incumplimiento respondieron con sus bienes:

*... En este ayuntamiento se avisto Peticion del señor Procurador General en que se presenta que el obligado de Carnes noda abasto alguno de baca pidiendo seproceda contra Don Joseph Arias y Don Manuel Brabo sus fiadores por ser criado dicho obligado criado del mismo Arias. Vista por dichos señores acordaron se junte y que el señor Alcalde porzedra por todos rigor de prisi6n depersona y cuenta de vienes contra personal por fiadores hasta que den abasto en Conrmidad ...*<sup>413</sup>

La fianza fue un requisito muy variable dependiendo del propio interés del consistorio, siendo omitidos en algunos casos y obligatorio en otros. Esta actitud arbitraria también nos las encontramos en la misma aceptación de los requisitos en los que el consistorio determinaba que debe realizarse el abasto. Estas condiciones eran prácticamente las mismas desde 1595 por lo que el obligado era conocedor de ellas antes de que se abriera el periodo que le permitiera acceder a su postura. Incluso en los libros de Actas son pocas veces las que reflejan estas condiciones individualmente, manteniéndose mayormente una alusión a ellas. Aunque hay determinados años en donde sí se hace incisión en ellas y que nos refleja cómo era ese abasto o pretendía que fuera el abasto desde un punto de vista oficial. Pues la realidad era otra como veremos más adelante.

En los escasos ejemplo en donde si se realizaron este acto de firma de condiciones entre el nuevo obligado y el consistorio podemos encontrar en primer lugar un encabezado en donde se identifican a las partes, así como el objeto de dicho contrato como es el de suministrar a la ciudad de carne en, así como el periodo de tiempo que dura dicha contratación. En primer lugar, está obligado a abastecer a la ciudad de carnes única y exclusivamente de carnero, vaca y sebo. Solo en momentos puntuales y sobre todo a finales del siglo XVIII, cuando la crisis ganadera se agudizó, la carne de vaca fue sustituida por la de buey. Más excepcional fue la concesión puntual de la venta de carnes de toro como se le permitió el 31 de julio de 1705 a un precio de 16 maravedís<sup>414</sup>. Por otro lado, la validez de dicho contrato solía ser anual salvo en muy pocas excepciones

---

<sup>410</sup> Recordemos que esta fianza consistía en 24.000 reales, del cual se le devolverá 12.000 reales el último mes de septiembre y la otra mitad el día de resurrección si este ha cumplido con sus obligaciones.

<sup>411</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº212, 1762, fol. 359-360.

<sup>412</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº318, 1812, fol. 448r y v, y 461r.

<sup>413</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº121, 1727, fol. 80v.

<sup>414</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº86, 1705, fol. 850v.

como el concedido por tres años a Lorenzo Rial entre 1767-1769 y por dos años a Tomás Montes entre 1745 a 1747.

A parte de los aspectos de duración y cometido del contrato asimismo se especifica una serie de condiciones concretas en cuanto a cómo debe realizarse el abasto y venta como son los siguientes:

- Especificación de los precios en los que se debe vender la carne durante todo el año que dure el contrato.
- Medidas relacionadas con la salud pública
- Descripción en calidad y peso que debía cumplir el producto a vender
- Señalamiento de los puntos de venta
- Abastecimiento de cuatro toros para la corrida que se celebra el día del Apóstol.

Pero a pesar de todas estas indicaciones una de las primeras cosas que encontramos en las actas municipales de la ciudad es el sistemático incumplimiento de dicho contrato. La mayoría de los casos siendo descubiertos por los miembros del consistorio encargados de supervisar dicho abasto, pero y por el que apenas ponía solución ante tal hecho pues pocas veces significaban la destitución o nulidad del contrato como ya veremos.

En cuanto a las medidas higiénicas determinadas exigía que el sacrificio de las reses fuera realizado en el matadero o rastro con el fin de concentrar esta actividad en un lugar facilitando un control sobre el propio procedimiento. Estas medidas estaban muy ligadas a la calidad que posteriormente se dispondría a la venta. Es por este motivo por el cual el consistorio focaliza en el matadero un momento crítico de todo el proceso de suministro. Estas medidas consistían principalmente en el reconocimiento de las reses y sacrificio de estas. El en Rastro las reses mayores y menores eran sacrificadas en donde debían permanecer 24 horas antes reproducirse el despiece y corte de la carne destinada a la venta. Disposición que también fue incumplida por el asentista Gregorio Ambrós tal y como nos muestra una queja al consistorio por parte de un vecino de un barrio a extramuros de la ciudad, quien asegura haber visto realizar por el obligado el sacrificio y despiece de un animal en plena calle<sup>415</sup>.

Pero sin duda una de las fases que más recelo causó para con el consistorio sería el despiece y preparación de las carnes para la venta. En el contrato del asentista de carnes tenía la obligación de limpiar las carnes y descartar “*huesos grandes, cabezas y dientes*” pues estas piezas causaban un obvio perjuicio para quienes adquirirían estas carnes. Estas partes eran muy cotizadas en otras ciudades. Por ejemplo, en Murcia los viernes regidores, el corregido y miembros de la inquisición se repartían los restos considerados no aptos para la venta<sup>416</sup>. Mientras que en Alicante estos despojos quedaban en manos municipales, así como la piel de las vacas sacrificadas se reservaba para el abastecedor<sup>417</sup>. El despiece y corte se convirtió en un momento crucial del todo el suministro en el que más fácilmente podía cometerse cualquier tipo de fraude. El 14 de enero 1795 se acusó a los obligados José y Gregorio Ambrós por separar las mejores carnes de las reses sacrificadas para beneficio personal:

---

<sup>415</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº207, 1760, fol. 48v

<sup>416</sup> CREMADES GRINÁN, Carmen Mª. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia...*, pág. 76.

<sup>417</sup> GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII...*, pág.308.

*... lo que observó executar los obligados en carnes en el Abasto de estas recogiendo para si, y con pretexto de para su consumo la mejor y remitiendo a la cortaduría para distribuir al Publico con esta falta los quartos de las reses, y que aunque ducho señor Alcalde es prevenido lo contrario, sin embargo, observara el citado señor Diputado continuaban en lo referido [...] al publico del perjuicio causado con la extracción de solomos y faldas de las reses, surtiendo solo dichos huesos...*<sup>418</sup>

Si nos centramos en los agravios sufridos por la ciudad en cuanto a la calidad estos priman sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII relacionado con la escasez de ganados que vivía la coyuntura ganadera de ese momento y en concreto en el último cuarto del siglo que se mantendría a principios del siglo XIX y posteriori. El caso más llamativo en este aspecto fue el ocurrido en 1786 cuando el alcalde atestigua que había asistido al reconocimiento del ganado y se había encontrado con que las vacas a sacrificar estaban “mui flacas y de ínfima calidad”<sup>419</sup>. Este hecho provocó que se establecieran un sistema de reconocimiento de las reses a sacrificar por parte de los regidores y un diputado de lo común de forma semanal y por turnos<sup>420</sup>. Esta medida no persuadió a los asentistas, pues este fraude volvió a repetirse en 1796 cuando el diputado de lo común Francisco Antonio Blanco advirtió al consistorio de la introducción de reses enfermas y en mal estado llevadas al macelo:

*En este Ayuntamiento se ha visto representación que hace Don Francisco Blanco uno de los Diputados del Comun de esta Ciudad, por que da quenta que Juan Grimaldos tablajero y abastecedor de Carnes en la tarde del dia anteaier veinte y seis al corriente quiso introducir en el Rastro publico por medio de Diego Gonzalez su criado, una Baca pequeña, flaca, pelada y asquerosa que al parecer tiene la sarna ô alguna enfermedad, la que queria matar para darla al publico y considerando que hera notro despeceio a la obligación que dicho obligado tiene constituida, y además capaz de inficionar a los Ciudadanos la aseguro y contubo su entrada en el Mazelo, por cuio hecho, le perdió aquel el respeto,...*<sup>421</sup>

Y es que el aspecto de la calidad de las carnes siempre fue uno de los puntos que más quejas recibieron y de los que hacían que fueran escépticos con respecto a la figura del asentista. Muestra de ello son las palabras que José Antonio Sánchez Vaamonde dedica al obligado de carnes:

*.... Confieso que quando fui nombrado para asistir a la postura de carnes, iba un poco preocupado de estas voces. [...]. En fin, es precio concluir el contrato, en el que se puede comúnmente por condición el que se haya de dar buena carne de buey. Si este se executase, todos cerraríamos los ojos sobre el exorbitante pecio. Mas para completar la burla, los asentistas jamás cumplen esta cláusula: no solo no dan buena carne de buey, sino que ni aun dan buena carne. Con dos reses que matan medianas, para repartirlas entre las personas á quienes temen, van ocho vacas viejas y flacas, que se distribuyen entre el gran número, que no les causa respeto. Es verdad que los Diputados se oponen*

<sup>418</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº279, 1795, fol. 16r y v.

<sup>419</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº261, 1786, fol. 568r.

<sup>420</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº261, 1786, fol. 568v.

<sup>421</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº280, 1796, fol. 204r y v.

*vigorosamente, se esfuerzan y trabajan sin cesar, para que el público este bien servido. Pero la experiencia depone si sus esfuerzos consiguen el deseado efecto, si las quejas, y si actualmente, estando los ganados al mas vil precio., rebosando la tierra de Laiño de bueyes gordos, de que no hay saca, no obstante estamos comiendo malísima, y pagando a doble precio del á que se vende en las aldeas...*<sup>422</sup>

Menos reiterativo en las disposiciones municipales fue la actitud que el cortador o tablajero debía que tener con respecto a sus clientes. Sin duda fue una de los focos de preocupación tanto del propio asentista como del propio ayuntamiento al ser el epicentro de las quejas por los fraudes que se cometen. Los tablajeros o cortadores eran la cara visible del abastecimiento y su profesionalidad reflejaba la eficacia del asentista y de la gestión del consistorio en esta materia. La venta al público era el último eslabón de un proceso muy arduo y complejo que por su importancia se empezó a regular en el último decenio del siglo XVIII al percatarse la administración municipal de su importancia. Así lo manifiesta el procurador general en una propuesta ante el Ayuntamiento en el año 1792 en el que expresa su deseo de regular el horario de venta al público ante el “*desorden que experimenta*” dicho despacho al no contar con los suficientes efectivos que pudieran vigilar dicha venta y así evitar “*los muchos robos en el peso*”<sup>423</sup>. Un año después se estableció un reglamento compuesto por seis puntos en el que se regulaba la actividad de los cortadores<sup>424</sup>. Estos puntos pueden reducirse en las siguientes obligaciones:

1. Se establece un horario fijo de venta al público prohibiendo de esta manera la venta a deshoras de carne y sin que esté abierto el repeso. Su incumplimiento estuvo sancionado con una multa de cuatro ducados y ocho días de cárcel por el primer incumplimiento y en caso de una segunda vez se doblaría la primera pena. En caso de reincidir una tercera vez se castigaría procediendo al despido del tablajero.
2. La carne solicitada deberá entregarse al cliente en una sola pieza y no en “*cortes, trozos o meajas*” y siguiendo una proporción entre el encargo y el corte para el futuro repeso.
3. La carne a preparar por el tablajero debe producirse de la misma parte del animal evitando de esta forma fraudes entregando o camuflando trozos de mala calidad. Esta práctica estará castigada con una multa de dos ducados cada vez que se realizase.
4. Obligatoriedad del repeso para poder ejercer la venta. En el caso de falta en el repeso se multará de forma proporcional a la falta.
5. En caso contrario al anterior, se procederá a retirar el sobrante y devolverla al banco. Si se vuelve a dar el caso se permite que el cliente se marche en su beneficio.
6. Se exige que los cortadores muestren una buena actitud y atención de sus labores y sobre todo con respecto al público prohibiendo: “*palabras torpes, obscenas y mal sonantes, y que se trate mal a nadie ni que haga voces y disputas entre unos y otros*” frente a los clientes”.

<sup>422</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...* fol. 37-39.

<sup>423</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°273, 1792, fol. 195r y v.

<sup>424</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°275, 1793, fol. 348r-349r.

La poca profesionalidad de estos individuos no se reducía solo en la práctica de este fraude sino también en la propia actitud que estos tenían con los clientes de la tablajería. Todas estas medidas volvieron a reiterarse por parte del consistorio el 7 de abril de 1802<sup>425</sup>.

Pero estas medidas fueron insuficientes para paliar los fraudes cometidos por los tablajeros tal y como demuestra la propia documentación municipal. Los continuos excesos de los cortadores provocaron aún más crispación entre los clientes puso a sus principales responsables en posiciones muy incómodas. Es el caso del asentista Andrés Otero solicitó el despido de uno de los tablajeros ante las continuas faltas cometidas por este el 11 de abril de 1798:

*En este ayuntamiento se ha visto Petición de Don Andrés de Otero y Pérez, asentista de carnes de esta ciudad por que solicita se le deje expedito en el cumplimiento de su obligación, separándose de la Cortadura a Juan Grimaldos, tablajero, se estuvo presente un recurso que ha hecho este al Señor Alcalde mas antiguo en siete del corriente para que dicho obligado le mantuviese en la tabla, y despacho en la cortaduría, con el proveído, y diligencias a su consecuencia practicadas, con otro Recurso por el que reproduce el Grimaldos en antecedente al mismo Señor Alcalde, y examinando uno y otros; Acordaron que quede a arbitrio del Asentista el admitir i despedir a Juan Grimaldos, respecto a los justos motivos que dice tiene para ello, y lo firmaron<sup>426</sup>*

A pesar de esta advertencia sobre su futuro como miembro de la cortaduría pública, tenemos constancia que Juan Grimaldos no sólo continuó, sino que no cambió en su actitud. El 18 de enero de 1803 se identifica a este individuo como “fomentador” de estas prácticas fraudulentas por lo que se procede a arrestarlo y enviarlo a prisión por 24 horas por las constantes faltas de respeto a los diputados de lo común<sup>427</sup>. Aunque este castigo tampoco aleccionó al susodicho tablajero a quien un año después se vuelve a sancionar con una multa de diez ducados y 24 horas en la cárcel por desobediencia<sup>428</sup>.

Finalmente, y aunque no tuviera nada que ver con el suministro de carnes de la ciudad, pero del que también osaron incumplir fue con el abastecimiento de toros para la corrida que se celebraba en la plaza del Hospital y a la que asistían las personas más importantes del reino<sup>429</sup>. Este era un gran momento para la ciudad de la que disponían de todo lo que disponían para agasajar a sus invitados y donde este espectáculo causaba total sensación. Por ello disponer de cuatro buenos ejemplares para que ésta fuera memorable era primordial. Pero incluso en este aspecto el obligado incumplió su compromiso con la ciudad. En vez de suministrar cuatro toros de la mejor calidad se pusieron a disposición de este tan memorable evento tres becerros y un buey manso lo que causó gran conmoción entre los asistentes quienes veían ante sus ojos que eran imposibles de lidiar. En este aspecto, y con respecto al resto de incidencias o ilegalidades cometidas por el obligado, sí que se produjeron medidas contundentes contra el asentista que fue enviado a prisión por ello<sup>430</sup>. Pues no sólo simbolizaba una falta en sus obligaciones, sino que había

<sup>425</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°292, 1802, fol. 84r.

<sup>426</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°282, 1798, fol. 148r-v.

<sup>427</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°294, 1803, fol. 31r.

<sup>428</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°297, 1804, fol. 133r-133v.

<sup>429</sup> Destacar el artículo de SANMARTÍN MIGUEZ, José María S. "Corridas de toros en la plaza del Obradoiro..."

<sup>430</sup> A H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°132, 1732, fol. 556v.



ofendido a la imagen de la ciudad delante de los grandes cargos administrativos del reino y personajes de alta alcurnia que habían sido invitados a tal evento.

La gran multitud de faltas y la escasa rigidez por parte del consistorio a la hora de tomar medidas sancionadoras provocaba que su imagen pública fuera deteriorándose cada vez más llegando a considerarse innecesaria. Pero además de estos continuos atropellos por parte de los obligados, tampoco tuvo exenta de polémica el método empleado para la adjudicación del sistema de obliga de carnes. Entre los años sesenta y setenta empiezan a sucederse en el sistema de posturas los mismos nombres de forma repetitiva y artificiosa, por el cual solo se presentaba una única postura o en el caso presentar dos una de ellas pronto renunciaba en favor del otro. Esto hizo sembrar la duda de si existía un pacto previo a la postura entre los apostadores-tablajeros por turnarse dentro del sistema de obligación. Esta incertidumbre quedó plasmada en las ordenanzas de 1775 en la siguiente disposición en cuanto al ramo de carnes:

*Por cuanto en varias ocasiones al tiempo de las posturas, se asocian diversos sujetos confederándose ente si para el modelo con que se deben hacer los remates, según los puedan acomodar a su idea interés, trayendo a toro para que no haga la postura; se prohíbe que ninguna persona haga pactos públicos ni privados entre si a este fin, pena de que, habiendo presunción vehemente se les destinará a uno de los presidio e incurrirán en la multa de cien ducados<sup>431</sup>.*

Entre esos supuestos amañadores se nombra a los hermanos José y Antonio Guerrer, Agustín de Soto y Zuñiga, Lorenzo Rial, Gregorio Ambros, Juan Brunelli, José Andrés García y Pedro Santamaria. Pactos que permitirían a estos individuos optar al sistema de obliga – tanto de forma individualizada como por parejas- por un periodo de dos o tres años. Además, en las adjudicaciones finalmente obtenidas se percibe que entre turno y turno dejaban que la administración corriera con el abasto o pactaban la adjudicación de un tercero -siempre siendo uno de ellos- para no llamar la atención.

A pesar de esta disposición los pactos fueron continuando ante la perplejidad de muchos miembros del consistorio. En 1786 un diputado de lo común, Ignacio Aguaio, manifiesta lo siguiente:

*...Aunque son varios los Ramos en que padece el Publico el que en el dia mas urge es el del abasto de Carnes. Todos, señor, sabemos y con admiración observamos, que habiendo en quantos Ramos son arrendables, y se sacan a posturas varios competidores, solo en el de Carnes no hai alguno, y si por maravilla parece, luego se desvanece y quedala obliga siempre en uno, o unos mismos sujetos por si, o por algun tercero. Digo uno ó unos mismos sujetos, por que vulgarmente no se oye otra cosa mas que, que hay Coligación, Manomuerta o Monopolio ( yo no sé que verdad se tengas estas comunes vozes en materia tan difícil de averiguar; pero lo que se experimenta es que, o no se ve mas de un Postor, o si se vé es en tono de desavenencia que por lo poco que dura, indica bien la coliga)...<sup>432</sup>*

Dicho diputado tras este panorama enumera las constantes vejaciones que el obligado de carnes ha incumplido de forma reiterada independientemente de las condiciones firmadas año tras año en el remate y otras disposiciones reguladoras. Esta inquietud sobre el ramo que se intensifica ante la situación de escasez de ganados que

<sup>431</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°239, 1775, fol. 454r y v.

<sup>432</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°261, 1786, fol. 331r y v.

presenta el reino de Galicia y que el propio Ignacio Aguiar acusa al obligado de no acatar las medidas estimadas ante dicha situación:

*De aquí hace vernos precisados a tolerar la vulneración de las Leyes en detrimento de la cria de ganados, tan necesaria y recordada por la Superioridad, sufriendo de algunos años a esta parte seños abastezca con terneros y Bacas deviles y no pocas veces preñadas, llegando a tanto esta abuso que hubo dia que de catorce cabezas que se mataron en el trasto, ni uno solo Buey hubo, y todas eran Bacas nuevas y parideras; y por lo común son mas las Bacas, que los Bueyes que diariamente se matan; y aun estos no merece el nombre de tales, por que los mas son terneros, sin llegar al termino de su incremento; abuso que no solo cunde al obliga de esta ciudad, sino que a su semana se hace en todas las Jurisdicciones de la compresión de V:S: y que sino se ataja llegara a casi exterminar la cria de semejante ganado. [...]*<sup>433</sup>

Tras esta acusación sobre el estado en el que llegaban los animales al Resto enumera los perjuicios que esto conlleva tanto a la escasez de ganados como para el consumidor. Afirmando que el más perjudicado de dicha situación y de la actitud del obligado es el consumidor más pobre afirmando: “esta triste gente en una libra o libra y media de Baca lo mas de su pobre formal, no les sirva para adobar una taza de caldo, siendo los más de estos tan indigentes que no tienen otro auxilio con que aderezarla”.

Ante estas críticas el consistorio se reunió el 14 de mayo de 1787 para valorar el sistema de obliga e introducir los cambios necesarios para mejorar su despacho. Estos cambios en el abasto se concretan en cuatro puntos básicos por parte de municipio de Santiago<sup>434</sup>:

- 1º.- Se acaba con la figura del obliga general por el asiento por bancos en donde los postores solo tienen permiso para postar uno un único banco y no más.
- 2º.- Solo pueden sacrificarse bueyes en condiciones propicias para el abasto – bien cebados- prohibiendo el sacrificio de vacas y terneras.
- 3º.- Los despojos como cabezas y menudos podrán comprarse por separado y con una rebaja en un tercio del precio.
- 4º.- Si estos despojos no se vendieran se mandó que se mezclasen con las carnes por un octavo menos en el precio.

El recrudescimiento de las normas provocó la ausencia de posturas el año 1787 a excepción de un banco de carnero efectuado por Gregorio Sarabia<sup>435</sup>. La total ausencia hacia los bancos proveedores de carne de vaca obligó al consistorio en recular en sus aspiraciones y volver al sistema de obliga único para varios bancos recayendo en manos de José Ferrer<sup>436</sup>.

A pesar de las buenas intenciones del ayuntamiento por mejorar las prácticas de este ramo fracasaron en su intento. Pues se había creado un vínculo desigual en el que el obligado se había convertido en una figura esencial para la ciudad y no al revés.

Evidentemente persistieron los fraudes hasta principios del siglo XIX, perjudicando cada vez más y más su imagen. Entre esas quejas destacaremos las palabras de Sánchez Vaamonde, quien critica duramente esta figura, llegando a la conclusión de que era

<sup>433</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº261, 1786, fol. 331v.

<sup>434</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº262, 1787, fol. 293r -294v.

<sup>435</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº263, 1787, fol. 75r.

<sup>436</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº263, 1787, fol. 147r-148v.

totalmente innecesaria para el abasto de la ciudad: “la verdad, yo no veo porque en el pais de las carnes haya de ser necesaria una obliga de ellas. No se tiene tal la del pan y del vino, alimentos de primera necesidad, y jamas se teme de ellos menor falta”<sup>437</sup>.

Dos años después de la publicación de la *Memoria* de Antonio Sánchez Vaamonde el consistorio solicitó una licencia al Consejo de Castilla para permitir la venta libre de los productos cárnicos -carnero, vaca y buey- ante el coste excesivo que habían alcanzado los ganados:

*En este ayuntamiento juntos dichos señores por cédula atedien se ha iodo propuesta del Señor Don Ramon Duran que hace decano en cuanto a la libertad del abasto de carnes, para el surtido de este pueblo y que cualquier persona pueda acopiar, y vender reses en la parte que se le acomoda y al precio que halle por conveniente; a imitación de lo que se practica en la Villa y Corte de Madrid, según se ha comunicado a este ayuntamiento, en oficio de siete de marzo último y enterados dichos señores habiéndose tratado y conferenciado en el particular lo que hallaron juntos, acordaron se solicite la competente orden y licencia del Real y Supremo Consejo, por si será conveniente ponerse en ejecución en este pueblo, atendido a los excesos precios a que corre todo genero de ganado y lo firmaron*<sup>438</sup>

A penas dos meses después el consistorio recibió la aprobación de librar este ramo del comercio<sup>439</sup>. Inmediatamente después de haber recibido el permiso por parte del Consejo de Castilla, el diputado de lo común, Juan Francisco de Moas propuso el nuevo régimen de venta de carnes basado en diez puntos<sup>440</sup>:

1. Cualquier individuo podía vender carne a excepción de los tablajeros quienes eran considerados “brazos para el oficio”. El día 26 de Julio de ese mismo año este punto fue modificado permitiendo a este cuerpo acceder a esta concesión si este o estos se servían de las reses sacrificadas en el propio matadero y vendían en la propia ciudad<sup>441</sup>
2. Con el fin de evitar los posibles monopolios el propio ayuntamiento debía de ejercer como uno de los abastecedores voluntarios, “comisionado al efecto un sujeto de inteligencia y confianza” que se beneficiaría de un 2% del total de las ventas.
3. El comisionista debía tener siempre los bancos necesarios para el suministro en proporción al número de abastecedores y asegurarse la venta de los productos a precios justos.
4. El banco o bancos destinados a la venta tienen que vender todos los mismos productos o “como salga” y los demás debían hacer lo mismo.
5. Hasta que no se encabezasen los reales derechos, el comisionista convendría los beneficios con el fiel de la Real Hacienda.
6. El comisionista llevará un registro de las reses sacrificadas y podrá exigir los derechos por tercios. Estos derechos fueron prorrateando tras encabezamiento por una Junta.

<sup>437</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...*, fol. 39.

<sup>438</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas nº302, 1806, fol. 299r y v.

<sup>439</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas nº302, 1806, fol. 450r-v y 452r-v.

<sup>440</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas nº302, 1806, fol. 457r-458.

<sup>441</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas nº302, 1806, fol. 461r-v.

7. La Junta se compuso por cuatro miembros del ayuntamiento el alcalde más antiguo, dos diputados del común y el procurador general o personero se encargaría de efectuar el prorrateo.
8. Se mantiene la vigilancia de la calidad y el repeso de las carnes la cual recaerá en manos de los diputados de lo común.
9. El macelo tendría dos llaves una en manos del fiel de rentas y otra el comisionista. Una vez se obtenga el encabezado se entregará una de carácter individual.
10. Se permiten posteriores modificaciones en el nuevo sistema de venta de carnes en función de cómo vaya funcionando el abasto y los problemas que pudieran surgir.

El nuevo sistema de suministro de la ciudad no tuvo el efecto esperado, manteniéndose solamente hasta julio de 1808. Previo a esta vuelta al sistema de remates en uno de los plenos del ayuntamiento se pone de manifiesto los prejuicios que estaba suponiendo la libertad de la venta de carnes propuesta por Juan Francisco de Mola dos años antes:

*Los infrascritos Procurador Sindico General y Diputados del común, no pueden menos de representar, el perjuicio que siente el Publico con el abasto de carnes según se esta haciendo; perjuicio tanto as grave quanto más transcendental, a todas las clases y que por el mismo exige a todas las clases [...] La ciudad ha creído que con el sistema de liberta llegaría a deshacerse la liga de los Abastecedores que siempre han tiranizado, y a suministrarse las carnes a competencia, que por consiguiente serán de mejor calidad, y su precio mas ventajoso pero los efectos no correspondieron a las esperanzas. Los abastecedores, quedaron y quizá serán siempre los mismo: las carnes cada día fueron mas malas; su precio mas subido; dejo de suministrarse carnero; y el sebo que antes abundaba y a precios moderados se llevo a experimentar el mayor monopolio que pudo haberse imaginado.*

*Es ciertamente de admirar, el que estando esta ciudad rodeado de lugares y Ferias muy abundantes de ganado vacuno, se venda no obstante la libra de carne, un tercio mas sobre el precio que tiene a otros pueblos, que no producen ganado alguno. Mas dejando por ahora los que representa de analizar las causas de que puedan proceder esta notable diferencia se atienden tan solo a la mala especie que se esta vendiendo y el Publico en la dura presión de consumir. Las quejas son muy generales, y fundadas, pues no hay quien deje de experimentarlo en su propia Casa. Consiste únicamente el motivo en la tolerancia de que se maten cualesquiera reses a arbitrio de los Abastecedores que en nada menos piensa que en el interés o perjuicio del Pueblo. Así es que acaso habrá años, que no ha entrado un buey en el rastro, haciendo todo el gasto unas vacas flacas y llenas de miseria la mayor parte preñadas, cuando que no se hallentambién infectadas de enfermedades capaces de originar daños de la mayor consideración.*

*No una sola vez pensaron los que representan mandar separar tan pésimo ganado, pero les contenía la respuesta de los abastecedores, de que el banco fiscal, no se surtía de mejor como en efecto lo tienen observado. [...]*

*El pueblo rudo que no atiende mas que a su interés particular, estimaría poco este perjuicio si la carne no optase ello fuera de buena calidad; pero la desdicha esta es que sobre aquel mal hay el de esta fue y cada día es peor. Todos lo reconocen, y la queja es general; que consuelo para un pobre jornalero que no pudiendo sin dificultad llegar a una libra de baca, después de pagarla a buen*



*precio se queda al cabo sin carne que poder comer, ni caldo que sea capaz de sustentarle; Pero no hay que hablar solo del pobre de los mismos ricos por cierto no deja de buen humor el no aprovecharse de las carnes después de emplear un dineral en ella.*<sup>442</sup>

Evidentemente, la libertad en la venta de carnes supuso no solo que se mantuvieran los mismos individuos al frente, sino que lo hicieran con mayor libertad perjudicando a la población en cuanto a la calidad y precios de las carnes. Ante tal imagen de lo cómo había afectado este nuevo modelo de suministro ese mismo año se volvió al método anterior de posturas.

### **5.2.2. El perfil del obligado y el intrusismo de los obligados particulares**

Los obligados eran conscientes del poder que suponía la concesión de ser obligado de carnes. A partir de su adjudicación el nuevo asentista estaría respaldado por el ayuntamiento y fuera de la ciudad, él ejercía como representante e intermediario de está en las ferias y mercados. Al mismo tiempo, de la concesión pues sabían perfectamente que como ente elegido por el propio ayuntamiento este le respaldaría en aquellos cometidos que fuera necesario. Pero al mismo tiempo, ostentar dicho cargo favorecía en sus transacciones existiera cierta libertad en sus negocios, pues él era encargado de elegir las reses que posteriormente se sacrificarían en el matadero de la ciudad. El nuevo obligado alejado de la supervisión municipal tenía independencia para hacer sus negocios, liberación que se tradujo en situaciones de especulación. Dentro del comercio de carnes, el asentista no era más que otro comerciante que buscaba el lucrarse de este ramo y esta libertad en sus obligaciones facilitaba notablemente el fraude con base a comprar más barato de lo prefijado. Por ello no es de extrañar las continuas insinuaciones del pésimo estado de las vacas y bueyes que llegaban a la ciudad.

El asentista no era más que un hombre de negocios atraído por lo lucrativo que suponía abastecer a una ciudad con una densa población. Por ello, se distinguen dos perfiles profesiones en función de la gestión y pretensión de este sobre el ramo de carnes<sup>443</sup>. En primer lugar, el nuevo obligado podía dedicarse exclusivamente a la venta de los productos enmarcados dentro del contrato de asentamiento – vacuno y carnero- o ampliar el negocio comercializando además con productos derivados como velas o sebo. El primer perfil profesional es al que podemos denominar como “especialistas” centrados únicamente el abasto cárnico. En Santiago hallamos asentistas especializados como Pedro Lorenzo<sup>444</sup> o Francisco Otero<sup>445</sup>. Por el contrario, si entre las expectativas económicas del obligado se encuentra la de diversificar sus funciones hacia otros productos encontramos a un asentista de carácter horizontal. Un ejemplo de este sería la figura de Antonio de Pazos, en cuya propuesta incide en el abastecimiento -además de carne- de velas y sebo que se haría tanto en la venta al público como a terceros<sup>446</sup>.

Carmen María Cremades analizó la imagen del asentista de carnes centrándose en quién o sobre quiénes recaía el ejercicio<sup>447</sup>. Básicamente esta historiadora venía a diferenciar entre la figura del obligado-tablajero o simplemente era un hombre de

<sup>442</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº306, fol. 187r-188v.

<sup>443</sup> BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. *No sólo de pan...*, pág. 114.

<sup>444</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº150, 1739, fol.337-337v y 339-340.

<sup>445</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº129, 1731, fol.204.

<sup>446</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº177, 1748, fol. 269.

<sup>447</sup> CREMADES GRIÑÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia ...*, pág. 80.



negocios que gestiona la actividad. En Santiago de Compostela, la gestión directa fue la más común entre aquellos que pujaron por este contrato. El propio gremio de tablajeros haciendo representación a través del Mayordomo de estos realizaba a postura para luego beneficiarse todos ellos de dicha contrata.

En el caso contrario en el que el postor y posterior asentista realizaba su actividad de forma indirecta nos encontramos con dos ejemplos claros: Miguel Varela y Ignacio Carlos Ordel<sup>448</sup> - ambos en 1706- o Antonio Landen en 1792. Este último además de ejercer sus negocios de forma indirecta, se caracterizó por ser uno de los pocos que pasó de una gestión privada del ramo a cooperar con el ayuntamiento y trabajar estrechamente con uno de los diputados de lo común, Manuel Delgado, para mantener el abasto de la ciudad ante la retirada tras el remate de su compañero y fiador Antonio Guerer.<sup>449</sup>

En la ciudad de Santiago además de la carnicería pública también existían carnicerías privadas cuya principal labor era suministrar carne de forma exclusiva a la institución. Entre las instituciones que disponían de este privilegio nos encontramos al Hospital Real y el de San Roque, el cabildo catedralicio, el Colegio de Fonseca y el Colegio de San Clemente. Estos despachos privados funcionaban de la misma forma que lo hacía la ciudad, es decir, a través del sistema de obligado.

La presencia de estas tablajerías privadas siempre fue tema visto con recelo por el asentista municipal que dio pie a innumerables desavenencias entre ambas carnicerías y sobre todo sobre las instituciones que los habían contratado. Estas discrepancias vienen originadas por la venta de carne por parte de tablajerías particulares a personas ajenas a la institución, acción que tenían totalmente prohibida. Pero se valían de los privilegios como carnicerías institucionales para vender a terceros a un precio más barato que en la carnicería municipal y obtener así una rentabilidad extra a sus servicios. Evidentemente esta situación fue una de las mayores quejas del obligado municipal que veía como parte de sus clientes preferían este servicio al ser más económico produciendo indudables pérdidas.

Esta intrusión al mercado de la ciudad por parte de las tablajerías particulares se tradujo en frecuentes enfrentamientos entre el obligado municipal y los respectivos asentistas privados<sup>450</sup>. Conflictos que quedan reflejados en los fondos municipales y de los que este apartado trata de analizar de forma cronológica.

El primer gran enfrentamiento entre ambos modelos de abastecimiento se produjo en la primera mitad del siglo XVIII. El 29 de abril de 1729 el obligado Baltasar Varela envía un memorial al consistorio en donde informa de la intrusión por parte de las despensas particulares y ruega que se hagan provincias al respecto<sup>451</sup>. Este memorial fue el primero de una larga lista de quejas por parte del obligado de carnes contra las tablajerías particulares realizadas durante todo el periodo estudiado e iniciador de una de los grandes conflictos entre ambos modelos de abasto cárnico.

Ante este hecho es más que evidente la postura del consistorio que sabía que no podía entrometerse en asuntos institucionales y sobre todo contra la figura del Cabildo. Es por ello que escogió una segunda vía con el fin de contentar al obligado municipal sin tener

---

<sup>448</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°90, 1706, fol. 315.

<sup>449</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°273, 1792, fol. 329.

<sup>450</sup> Esta intrusión no fue exclusiva de la ciudad de Santiago pues tenemos noticias del enfrentamiento entre ambos modelos organismos en otras ciudades como en Barcelona (en CABALLERO, Óscar. "Análisis comparativo del aprovisionamiento de carne en las ciudades de Roma y Barcelona durante el siglo XVIII", en *Pedralbes: Revista d'història moderna*, n°18, 1998, pág. 275).

<sup>451</sup> Dicho memorial dice. "Aconsejo que noticiado de que en las despensas particulares de esta ciudad se vende Carne de todo género, aunque no sean individuos de las Comunidades donde hay dichas despensas y por consiguiente se vende en diversas carnicerías" (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°125, 1729, fol. 423r).

que acusar a las instituciones de intrusismo. Esta segunda opción consistió en hacer responsable al vulgo de los problemas de la carnicería pública. Tal y como podemos apreciar en esta disposición del 10 de abril de 1730:

*“En este Ayuntamiento Don Simón Ochoa a cuyo cargo tiene puesto la ciudad aprobada el abasto de Carnes dio cuenta que en el día de ayer y el de hoy se experimento falta de consumo procedido según tiene entendido de las que se vende en las despensas particulares de que se surge perjuicio para que la ciudad tome providencia a que se evite, oído por dichos señores; Acordaron que respecto la Ciudad tiene dado providencia para dicho abasto en administración y de su cuenta y a su cargo la satisfacción de los derechos Reales Con ningunos las despensas se publique bando para que todos los vecinos excepto los que tengan privilegio de tomarla en dicha despensas lo hagan en la carnicería publica con .. que además de que se les sacará por perdida se procederá contra ellos a lo que hay lugar y para tratar las providencias convenientes al asunto el señor Alcalde dará cedula para Ayuntamiento para el día miércoles doce del Corriente a las tres de la tarde y los señores presentes se dan por avisaros”<sup>452</sup>*

Es evidente que las rebajas en dichas despensas y la impunidad con la que estas las ejercían tuvieron que propiciar grandes perjuicios para el obligado que insistía en este fraude por parte de las tablajerías particulares. Pero lo que más llama la atención de dicha disposición es la magnitud con la que esta práctica había calado en la sociedad santiaguesa pues las pérdidas habían sido notables y por lo tanto tuvo que producirse una fuga importante de clientes para notar semejante pérdidas. Se provocaba así una fluctuación de mercado en contra de lo común y en favor de las despensas particulares que permanece de forma variable durante todo el periodo estudiado.

Las pérdidas continuaron y tuvieron que ser cuantiosas pues dos días después el consistorio decidió interceder en el problema, aunque sin la contundencia esperada. Se envían legacías al arzobispo y al cabildo y cartas al tribunal del Santo Oficio, Real Hospital y Colegios para que eviten que sus despensas no vendan a los ciudadanos y transeúntes de la ciudad<sup>453</sup>. Una decisión respetuosa y amable por parte de las autoridades municipales a las instituciones religiosas y laicas más importantes de la ciudad pero que estaba muy lejos de solucionar realmente el problema.

La venta ilegal de productos cárnicos a ciudadanos y transeúntes de la ciudad continuaba lo que obligó al ayuntamiento a tomar nuevas medidas, otra vez evitando la confrontación con estas estas instituciones, rebajando la libra de vaca en dos maravedís para intentar que los clientes volvieran a la carnicería pública y apostando soldados en las tablajerías particulares para ahuyentar a posibles compradores. Estas medidas que chocan por el grado de implicación municipal en este asunto. A pesar de esto, estas prácticas disuasorias no tuvieron el efecto deseado por parte de ayuntamiento pues lo los clientes de las tablajerías públicas empezaron a ir a aquellas donde no hubiera soldados manteniendo así sus hábitos de compra y beneficiándose del bajo precio de las carnes particulares. Así nos lo muestran las disposiciones municipales de los libros de actas de

---

<sup>452</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°127, 1730, fol. 185v.

<sup>453</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°127, 1730, fol. 212r y v.

1730 en donde una tras otra reclama la presencia de soldados en diferentes tablajerías particulares para evitar esta práctica fraudulenta<sup>454</sup>.

Pero sin duda fue 1733 el año clave para el obligado pues terminaría consiguiendo que cerrasen las despensas particulares a su favor. El 11 de noviembre de ese año el ayuntamiento de Santiago recibe por parte de su agente en la corte la autorización necesaria para el cierre de las despensas particulares:

*En este Ayuntamiento se vio Cara de Don Joseph Alejo de Espinosa agente de la Ciudad en la corte en checha cuatro el corriente con que se remite copia simple de Real decreto de S.M. por que se sirve mandar que den extinción y sin uso ni comercio totalmente las despensas y carnicerías particulares que hay en esta ciudad sin reserva de las del Excelentísimo señor Arzobispo y cabildo de este lugar y solo haya la carnicería del común de la ciudad a donde acudan todos los eclesiásticos y que se les de refacción según los bienes de su santidad vista por dichos señores acordaron se junte y se responda ...*<sup>455</sup>

A partir del 1 de enero de 1734, el macelo municipal se convertiría en el principal y único abastecedor de la ciudad. Para ello se establecieron cuatro puntos de venta: en la tablajería del público de la pescadería, justo a la cárcel seglar, entre puerta Mamoa y puerta Fajera, y puerta de San Roque<sup>456</sup>. Ante la posibilidad de que surgieran desórdenes se solicitó la ayuda de soldados que vigilasen estas nuevas tablajerías para evitar altercados y favorecer así su despacho<sup>457</sup>. El resultado fue evidentemente un aumento en las ventas de la carnicería que llevó a plantear al obligado unas reformas estructurales en el Matadero que se habían quedado pequeñas para las nuevas necesidades de consumo<sup>458</sup>.

Con esta nueva medida pronto comenzaron los fraudes, tanto externos a la cortaduría como internos, que desestabilizaron la gestión del suministro y venta de carnes en la ciudad. La aparición de personas que supieron beneficiarse de esta situación, sacrificando y vendiendo carne de forma ilegal y paralela. El 20 de junio de 1734, el ayuntamiento de Santiago recibió un memorial del obligado Manuel de la Iglesia en el que asegura existir una tablajería ilegal en una parroquia de Santa María de Conxo gestionada por un vecino de dicho lugar y un tablajero de la ciudad aún sabiendo de la prohibición. Ambos, Andrés Rosendo y Domingo Guille, habían estado vendiendo carnes valiéndose de sus contactos y conocimientos en dicho lugar a un precio más económico y fuera de las disposiciones municipales.

---

<sup>454</sup> El 12 de mayo de 1730 se solicitó la presencia de soldados en la tablajería de San Clemente por la venta al público de carne (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº127, 1730, fol. 294r); 3 de julio de ese mismo año, se requirieron los servicios de este grupo militar en Hospital de San Roque (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº127, 130, fol. 410r); y el 26 de junio de 1731 el consistorio recibe una queja de que en la tablajería del palacio Arzobispal se vendía carne al Regimiento de Navarra (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº130, 1791 fol. 561).

<sup>455</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº135, 1733, fol. 147r.

<sup>456</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº135, fol.301r.

<sup>457</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº135, fol. 311r; El 10 de enero de 1734 se les designó a estas tablajerías un capitular para vigilar el repeso de los puestos públicos de la carne. Don Francisco Javier García Navarrete fue asignado para la próxima a la cárcel; Don Bernardo Antonio Rivera para la puerta de San Roque; Don Francisco Lago para la tablajería de la puerta Mamoa y Josep Bermúdez de Castro y Sangro para el público de la pescadería. (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº136, 1734, fol. 71r).

<sup>458</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº136, 1734, fol. 434r.

*En este Ayuntamiento se ha visto Memorial de Mauro de la Iglesia persona a cuyo cargo corre dar abasto de baca y carnero, en esta ciudad m en que dice que Andrés de Rosendo vecino del lugar de Santa Marta Feligresía de Santa María de Conxo pasó a introducirse a hacer de nuevo una Carnicería pública y dar en ella abasto de carne a todos los que concurren a buscarlo, valiéndose para cortarla de Domingo de Guille tablajero no ignorado estar extinguidas por su Majestad , todo género de Despensas ô Carnicería fuera de lo común de que se abastece esta ciudad y sus arrabales, pídase que tome la Providencia más convenien, y más que más conviene, [...] a si mismo acordaron que el señor Alcalde más antiguo mande prender a los expresados Andrés de Rosende, Domingo de Guille y más contraventores los actúe y de echo noticie a la ciudad...*<sup>459</sup>

Realmente y como vemos en una disposición posterior del 22 de noviembre esta intrusión por parte de particulares ajenos a la cortaduría no solo es resultado de la propia picaresca de los individuos que deciden ejercer de forma paralela, sino que realmente existía un problema de abastecimiento que ellos supieron sacarle partido. La nueva situación había motivado que todos los habitantes y transeúntes que visitaban la ciudad tuvieran que asistir a los establecimientos señalados para poder comprar carnero o vacuno. Pero como resultado al cierre de las tablajerías particulares esto provocó una crisis de subsistencia. El obligado no supo gestionar de forma adecuada las nuevas condiciones que exigía una mayor demanda provocando innumerables protestas que llegaron a oídos del consistorio. Según una queja realizada por el Procurador General asegura que el obligado de carnes no está cumpliendo con el abasto ante las nuevas expectativas de mercado produciendo un desabastecimiento en la ciudad que empieza a ser perjudicial para el bien público además de incumplir varias disposiciones obligadas por su cargo. Evidentemente y de esta queja sacamos dos conclusiones. La primera es que la venta de las despensas particulares era mucho mayor de lo que se cabría esperar y que gran parte de la ciudad y quienes la visitaban se servían de ellas. Por lo tanto, esta venta fraudulenta tuvo que ser más evidente y visible de lo que nos hacen creer la normativa. La segunda la falta de visión comercial por parte del obligado de carnes. Pues con sus protestas instó al ayuntamiento para que se produjese el cierre consiguiendo un mercado más amplio para su negocio que no supo gestionar ni administrar. Esta ambición contrasta con la falta de interés por el suministro. Es a partir de esta situación cuando el consistorio comienza a recordar a los futuros obligados -aunque de forma temporal- las condiciones de dicho asiento y que están obligados a cumplir con respecto a la ciudad. Medida realmente insuficiente pues sabemos que las tropelías por parte de los asentistas de carnes continuaron poniendo en más de una ocasión al ayuntamiento de Santiago en apuros.

A pesar de la situación creada por la propia ambición de los obligados, estos siempre fueron a más y buscaron la manera de conseguir el monopolio total de la ciudad. Situación que llevó a plantear el cierre de la única despensa particular que había conseguido reabrir ante el cierre de estas. La situación de vulnerabilidad que presentaba el Hospital Real con respecto al modelo de abastecimiento que pretendía imponer el obligado suponía graves problemas en su actividad. La necesidad de productos cárnicos para con sus residentes regulado por sus Constituciones y quienes no estaban adscritos a los preceptos vigilia por su condición de enfermos provocó que dicho despacho se mantuviera en contraposición al resto de tablajerías particulares. Esta situación que no dejó pasar el obligado, en 20 de

---

<sup>459</sup> A.H.U.S. A M. Libro de Actas, n°137, 1734, fol. 614v.



abril de 1739, por el que acusaba a esta despensa de vender carne de vaca y carnero en contraposición a la Real Cédula, pidiendo su cierre inmediato<sup>460</sup>. Además, el propio obligado asegura en dicha representación ante el ayuntamiento que la despensa del Colegio de Fonseca se había reabierto, incumpliendo de esta forma a la ley.

La respuesta no se hace esperar por parte del Hospital Real que acusa al obligado de que su codicia estaba provocando graves perjuicios a la ciudad y por ser su despensa la única abierta busca como obligar a su cierre para poder abastecer él a esta institución sin pensar en los pobres y enfermos que en ella se hallaban.

*...Y aunque no es el animo del Administrador persuadir, que estas se vuelvan a abrir era muy conforme a razón que se examina, y se supiese que efecto había producido su extinción, pues este fue no mejorarse la utilidad y producto de los Reales derechos empeorándose el abasto, servirse de los precios y bajarse los pesos con evidente agracio de seculares y eclesiásticos: que su antecesor en aquella administración n obtuvo cedula mía para abrir la Carnicería o macelo de aquella Real Casa [...] le pareció que lo conveniente, era poner solo en aquel Hospital el Abasto privado, y preciso para el sustento de enfermos y ministros sin permitir extracción fuera del mismo modo que la tienen, [...] cuya providencia parece también que en tres años y medio, que se observaba, no había tenido queja; pero como próximamente había entrado en la obligación de carnes de la ciudad Don Félix Rodríguez, subiendo la vaca, que es lo que hay más consumo a cinco cuarto la libra, cuyo precio es mas excesivo, que se ha visto en aquel Pueblo; [...] que para conseguir este fin dio queja dicho administrador de que se extraía carne del Real Hospital [...] Pero que como su fin no era evitar la extracción que no había, sino buscar pretexto para subyugar a las Leyes de su Codicia, no le dio noticia, ni aviso alguno de exceso,...*<sup>461</sup>

Como podemos ver este este fragmento la ambición desde medida por parte de los obligados que hacían lo posible por conseguir cerrar todas las despensas particulares de la ciudad, aunque con ello tuvieran que llegar a acciones extremas. Que su avaricia había llevado a acusar injustamente a empleados y personas que ayudaban con la compra de ganados produciéndose el arresto de Don Domingo Tablada acusado de ejercer particularmente de tablajero y vender la carne al Hospital Real. Tras varias cartas del Administrador del Hospital Real para poner la libertad al preso se produjo otro incidente orquestado por Don Félix Rodríguez contra el Hospital Real como fue el encarcelamiento y maltrato de Antonio de Otero. Empleado del Real Hospital que ayudaba con la compra de ganados y a quien “pusieron en la Cárcel publica sin más delito que el de servir al hospital por lo que le fue preciso, que enviase un cirujano que le curase los golpes que le dieron y le cargaron de grillos y la cadera”<sup>462</sup>. En esta Real Cédula en donde se ponía en antecedentes los comportamientos de los obligados en contra de su despacho y de la Institución motivó el cese en el punto de mira de los asentistas. Pues no solo no pudieron demostrar la venta a terceros, sino que además se habían ayudado de mentiras y de la violencia para conseguir sus objetivos.

El 14 de enero de 1740, el Colegio Fonseca y colegio de San Gerónimo reciben permiso para poder reabrir su propia despensa<sup>463</sup>. Ocho años después es el Cabildo el que envía una carta informando de que tiene previsto reabrir su despensa de carnes con el

<sup>460</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº151, 1739, fol. 123r.

<sup>461</sup> A.H.U.S. H.R. Cédula, Leg. 5, P. .454, fol. 1r-2v.

<sup>462</sup> A.H.U.S. H.R. Cédula, Leg. 5, P. .454, fol. 3r.

<sup>463</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº154, 1740, fol. 28r.



pretexto de los elevados precios a los que se vende la carne en la ciudad hacían un notable gasto a la comunidad:

*En este ayuntamiento juntos dichos señores por cedula ante el señor Alcalde que queda por cabeza se ha visto Carta del Altísimo Cabildo de la Santa Iglesia de Señor Santiago su fecha cinco del corriente en que manifiesta lo que sucede en el subido precio de Carnes, y que para los individuos de aquella Comunidad tiene determinado traer ganados para hacerlo repartir tan solamente entre las familias y no otras, y pagar lo que en estos derechos vía correspondientes legítimamente a cada libra de carne el consumo de sus casas y de los ministros y dependientes de dicha santa Iglesia, y mas que contiene.[...] <sup>464</sup>*

Durante la década de los cuarenta durante el tiempo que la despensa de carnes de Fonseca estuvo abierta y la apertura de la propia del cabildo catedralicio se sucedieron las quejas del obligado municipal acusándoles de vender a terceros en perjuicio de la venta pública. Estas protestas fueron disminuyendo durante todo el periodo a medida que las aumentaron las prohibiciones de extracción de ganado. De esta forma en la segunda mitad del siglo XVIII el problema del obligado pasó de ser el intrusismo particular institucional a la falta de recursos ganaderos para abastecer a la ciudad.

La dificultad por encontrar ganados en el Reino durante la segunda mitad del siglo XVIII le acompañaría el intrusismo particular de cortaduras situadas en las inmediaciones de la ciudad y el mantenimiento de tropas situadas en la ciudad.

La cercanía de muchas feligresías con respecto a la ciudad había promovido un nuevo movimiento comercial. Durante la década de los setenta los habitantes de la ciudad de Santiago prefirieron recurrir a las cortaduras de Conxo o Arins para abastecerse de productos cárnicos en detrimento de la ciudad<sup>465</sup>. Por otro lado, la permanencia de las tropas en la ciudad había motivado la creación de bancos particulares para poder suministrar carne a los soldados que contaban con beneficios fiscales con respecto al resto a través de una Real Orden de 1775<sup>466</sup> creándose una tablajería para este cometido en las inmediaciones del Río de Sapos. Esta situación se vio forzosamente agravada durante la Guerra de independencia haciéndose cargo de las tropas tanto francesas como españolas situadas en la ciudad el propio consistorio hasta 1812. Este año los diputados de lo común se ve incapacitado para poder mantener la cortadura ampliando las competencias del obligado para el abastecimiento de tropas<sup>467</sup>.

Durante el periodo que duró la contienda no solo existió un problema real sobre el surtimiento de la ciudad al verse obligada a sustentar a las tropas, sino que, como resultado del caos propiciado por la guerra, surgieron preocupaciones olvidadas como fue el intrusismo institucional y particular:

---

<sup>464</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº177, 1748, fol. 293r y v.

<sup>465</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº230, 1770, fol. 369r-373rv.

<sup>466</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 64v.

<sup>467</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº318, 1812, fol. 220.

*En este ayuntamiento e ha visto solicitud del obligado de carnes Francisco Silvestre López con los antecedentes que refiere, en razón de que no se despache en el cuartel del Rio de los Sapos, ni en la Despensa del Excelentísimo Cabildo, afuera de sus individuos y familiares.- Se acuerda, que no debiendo subsistir el Macelo no dando en el cuartel del Rio de los Sapos, como perjudicial a los intereses del Público, y el abastecedor obligado vuélvase a hacer saber a Joaquina Vázquez y otra cualquiera persona que se mezcle en el despacho, cesen y cumplan lo que tiene mandado el señor Alcalde Presidente bajo multa de cien ducados, y la responsabilidad de daños y perjuicios que sufra dicho Asentista, lo mismo se entienda con el abastecedor de la despensa del Excelentísimo Cabildo, si se excediese en permitir se distribuirá la carne afuera de sus individuos y familiares...*<sup>468</sup>

La figura de Joaquina Vázquez se convirtió en un auténtico quebradero de cabeza para el obligado de la ciudad, quien a pesar de habersele ordenado abandonar en su oficio continuó ejerciendo siendo multada el 26 de septiembre de 1812<sup>469</sup>. Misma continuidad presentaron los despachos de carnes de Cabildo y Hospital Real como muestra una solicitud al Ayuntamiento por parte del obligado – bajo pena de suministrar a la ciudad- de poner “celadores” en ambos macelos e impedir la venta fuera de ambas instituciones<sup>470</sup>.

Todo lo anteriormente mencionado nos hace pensar en que el macelo municipal no era la única vía de suministro de la ciudad existiendo un mercado paralelo fomentado por instituciones y particulares que debió de ser realmente rentable al juzgar por la continuidad de sus ejercicios de cara al público a pesar de las disposiciones municipales.

### 5.2.3. Especies cárnicas

Los productos cárnicos se habían convertido en un alimento esencial en las dietas del antiguo régimen cuya calidad, cantidad y frecuencia de su consumo solo dependía de la posición socio-económica del consumidor. De esta forma los pobres se alimentaban de aquellas porciones menos estimadas como es el caso del unto para aderezar sus pucheros y potajes mientras que aquellos individuos con una solidad y abultada economía familiar o institucional preferían las carnes de primera calidad como carnero o la volatería. Entre ambos rangos de consumo, los productos cárnicos fueron jerarquizados -al igual que otros alimentos- con base al ideario social y cultural ayudado en muchas ocasiones por el conocimiento de la época. En líneas generales, los productos porcinos estarían situados en el escalafón más bajo de la pirámide cárnica, aunque con notables excepciones como el jamón o pernil que eran de gran estimación y así se veía reflejado en el mercado. En su lado opuesto, las carnes más jugosas y apreciadas como capones y perdices provenientes de la caza. Incluso dentro de la volatería existía la misma distinción jerarquizadora. Pero la volatería era escasa y estacional al estar sometida a los periodos de veda lo que la hacía un producto de lujo, pero difícil de administrar y surtir como alimento diario de cualquier institución. Por este motivo, las ingestas de los grupos privilegiados estaban compuestas principalmente de carne de carnero, y en menor medida de cabritos<sup>471</sup>. Es decir, y como

<sup>468</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº319, 1812, fol. 56v.

<sup>469</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº319, 1812, fol. 131r-v.

<sup>470</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº319, 1812, fol.179v.

<sup>471</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación ...”, págs. 35-64; PIQUERO ZARAUZ, Santiago. “Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del Antiguo Régimen. Unas consideraciones”,

María Ángeles Pérez Samper expresa: “entre el hambre y la abundancia existían muchos grados y matices, en cantidad y calidad”<sup>472</sup>,

No solo las carnes presentaban una jerarquización alimentaria en función de la posición del comensal sino también su preparación. En las mesas más elitistas se practicaban auténticos banquetes en donde la carne -y el pan- eran los auténticos protagonistas mediante su disposición conformando auténticas fuentes de asados complementada con salsas y otros acompañamientos. Conforme descendemos en la escala social, y sobre todo económica, comienza a perderse esta técnica culinaria en favor de los potajes en relación de la calidad y proporción de carne o derivado que disponía el individuo para su comida. Inevitablemente, las casas más pobres que no disponían de suficiente dinero para adquirir este tipo de productos se conformaban con pucheros sin carne o derivados, aunque hasta por tónica general hasta la familia más pobre se guardaba un poco de unto para dar sabor a estos platos. Esta dualidad de la sociedad del antiguo régimen en cuanto a las técnicas culinarias es lo que Massimo Montanari describe como “tensiones culinarias” afirmando que en muchas ocasiones esta confrontación entre ambas no es sólo resultado del gusto, sino que en ella encontramos además un valor cultural asociado a estas técnicas<sup>473</sup>.

Es precisamente la carne la que presenta una mayor y más significativa jerarquización en donde no solo interviene la calidad y la cantidad a consumir sino la forma en la que ésta es cocinada y acompañada en la mesa.

La importancia de la carne y sus derivados en la alimentación era tal que solo en periodos de vigilia y la Cuaresma se restringía o desplazaba en favor de otros productos como pescados, legumbres y verduras. Aunque existieron excepciones como los huevos y la manteca, alimentos que en épocas posteriores también fueron excluidos<sup>474</sup>. Esta restricción solo dejaba fuera de esta ella a las personas enfermas o convalecientes por encontrarse en un estado de debilidad por el que era necesario el consumo de productos cárnicos de primera calidad. De esta forma, el régimen alimentario de los enfermos del Hospital Real de Santiago no se veía alterado de la misma manera que las recetas expedidas a los miembros enfermos del Colegio de Fonseca mantenían – e incluso se aumentaban- las raciones de carnes de sus ingestas.

Un ejemplo de ello lo tenemos en el borrador de cuentas de doña Juana de Porras por la convalecencia de su sobrina María del Carmen Porras desde agosto de 1816 hasta febrero de 1819<sup>475</sup>. En donde de forma semanal aparecen registradas el coste del consumo alimenticio que suponía para la casa su recuperación. En este documento aparece registrado el gasto que suponía el menú reconstituyente basado en carne, chocolate – o azúcar- y vino. El consumo de estos tres alimentos fue una especie de “fórmula de rescate” para aquellas personas enfermas. Una línea dietética que como ya hemos mencionado fue seguida por muchas instituciones de la ciudad.

Si continuamos con el caso de María del Carmen Porras como ejemplo de la importancia del consumo cárnico en momentos de convalecencia, es preciso aclarar cómo se presenta la información de esta fuente documental. En primer lugar, ante un “gasto conjunto” semanal en donde vendría reflejado el coste principalmente de carne, vino y menudencias. A esta partida en ocasiones se le añade otras como chocolate -si no está

---

en Zainak. *Cuadernos de Antropología- Etnografía*, nº20, 2000, págs. 227-241; VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia...”, pág. 155-56.

<sup>472</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación cotidiana en Cataluña del siglo XVIII”, en *Cuadernos de Historia moderna. Anejos*, nº8, 2009, pág. 37.

<sup>473</sup> MONTANARI, Massimo. *La comida como ...*, 45-48.

<sup>474</sup> DOMÉNECH, Ignacio; MARTÍ, Félix. *Ayunos y abstinencias*. Madrid: [s.n.] Imp. Helénica, 1914, pág. 20.

<sup>475</sup> Documento propiedad de Ofelia Rey Castelao.

anotado de forma individual- y velas. De forma excepcional, y seguramente con base al estado de la paciente – si presenta cierta debilidad o cansancio- la carne era sustituida por gallinas. Este gasto conjunto no nos permite conocer con exactitud la cantidad ni el precio a que fueron adquiridos dichos productos de forma individual pero sí nos muestra la calidad y en cierta manera, el régimen monótono de las dietas asistenciales. En otro orden de gastos, también aparecen compras de jamón, tocino, gallinas, y vino entre otras compras minoritarias que complementarían el gasto anterior.



Tabla nº15. Porcentajes del gasto alimentario de María del Carmen Porras por enfermedad.											
Periodo	Gasto Conjunto	Productos cárnicos				Chocolate	Vino	Barril en escabeche	Total gasto alimenticio (reales)	% <sup>476</sup>	Total del gasto mensual (en reales)
		Gallina	Jamón	Tocino	Capón						
Agosto 1816	48,61	5,83	-	-	-	22,68	22,87		308,59	93,91	328,59
Septiembre 1816	46,88	2,76	-	-	-	11,58	19,47		362,56	90,93	398,71
Octubre 1816	43,51	6,10	-	-	-	4,27	21,71		327,82	80,37	407,91
Noviembre 1816	66,54	-	-	-	--	8,68			322,74	72,00	448,26
Diciembre 1817	39,69	-	15,61	-	3,85	21,58			259,50	52,23	496,88
Enero 1817	78,96	-	-	-	--	8,07			347,00	94,32	367,88
Febrero 1817	76,49	-	-	-	2,83	7,93			353,03	88,03	401,03
Marzo 1817	75,67	-	-	-	-	24,33			345,24	69,46	497,00
Abril 1817	96,37	-	-	-	-	3,63			358,00	80,45	445,00
Mayo 1817	93,98	-	-	-	-	6,02			215,82	56,44	382,41
Junio 1817	80,62	-	14,13	-	-	5,25			247,71	69,06	358,71
Julio 1817	76,20	-	23,80	-	-	-			252,06	72,00	350,06
Agosto 1817	79,20	-	20,80	-	-	-			317,32	77,90	407,32
Septiembre 1817	78,02	-	-	-	-	21,98			247,32	79,99	309,21
Octubre 1817	67,56	-	16,56	-	-	15,89			289,94	100,00	289,94
Noviembre 1817	100,00	-	-	-	-	-			246,06	57,75	426,06
Diciembre 1817	94,48	-		2,34	-	-		3,18	251,50	67,67	371,65
Enero 1818	84,46	-	-	15,54	-	-			289,53	75,29	384,53
Febrero 1818	100,00	-	-	-	-	-			260,00	73,24	355,00
Marzo 1818	96,15	3,85	-	-	-	-			259,76	73,43	353,76
Abril 1818	91,08	-	8,92	-	-	-			336,44	59,20	568,30
Mayo 1818	88,16	-	11,84	-	-	-			253,41	57,67	439,41
Junio 1818	87,70	-	0,00	12,30	-	-			243,94	74,61	326,94
Julio 1818	100,00	-	-	-	-	-			273,09	75,84	360,09
Agosto 1818	100,00	-	-	-	-	-			293,50	79,65	368,50
Septiembre 1818	89,51	-	-	10,49	-	-			333,50	81,64	408,50
Octubre 1818	86,67	-	13,33	-	-	-			262,50	75,54	347,50
Noviembre 1818	100,00								284,00	75,73	375,00

<sup>476</sup> Porcentaje del gasto alimentario con respecto al gasto mensual total.



El gasto medio mensual de la enferma con una dieta compuesta de productos cárnicos de primera calidad y chocolate ascendía a 313 reales y cinco maravedís. Un gasto bastante considerable al alcance de unos pocos individuos o instituciones como el Hospital Real. Es evidente que la proteína animal de primera calidad era esencial en las raciones diarias de la convaleciente, así como su chocolate diario. Es importante señalar que esta bebida, aunque parece desaparecer de octubre de 1717 en realidad es añadido a ese “gasto conjunto” por considerarse una básico más. Por ello éste manifiesta un cierto abultamiento en sus cifras con respecto al periodo posterior. Recordemos que este “gasto conjunto” está compuesto principalmente por carne, vino y menudencias” aunque en ocasiones se le completan con otros como velas y el mencionado chocolate. Esto se debe principalmente a la una nueva forma de registro más simplista y no a un cambio en el régimen y gasto alimentario de María del Carmen Porras.

En definitiva, los productos cárnicos fueron esenciales en las dietas del antiguo régimen convirtiéndose en la principal fuente de proteína de muchos grupos sociales, mientras que aquellos que no podían permitirse estas raciones tan abultadas en proteína animal hacían lo posible para conseguir una pequeña proporción de esta, aunque fuera de menor calidad. Además, su importancia no reside sólo en las raciones diarias sino en momentos de convalecencia con esa “fórmula de recuperación” en donde carne y chocolate -o azúcar- eran imprescindibles para superar la enfermedad.

Una vez predeterminado su papel dentro del régimen alimentario la importancia la carne y derivados en la dieta diaria, pasaremos a analizar cada uno de los productos alimenticios en donde analizaremos de forma individualizada estos comestibles.

### 5 2.3.1. Productos de venta en la carnicería pública y otros productos

La carne de vaca y carnero se vendían en los diferentes bancos de la ciudad y su abasto recae oficialmente, igual que la carne de carnero, en manos del asentista. Del ganado vacuno se obtenía los mismos rendimientos que del ovino pero su manteniendo era notablemente más alto que este. Estos animales sirvieron como fuerza de tiro, carne y derivados – tanto cárnicos como para la industria textil- lo que hacía que fueran una importante fuente de ingresos para sus propietarios tanto vivo como una vez sacrificado.

Como ya hemos analizado, este tipo el ganado ovicaprino suponía el 52,83% del ganado total contabilizado en el Catastro de Ensenada mientras que el vacuno apenas llegaba al 27%. Esto no quiere decir que en su conjunto fuera destinado a la venta de carne para las élites de la ciudad que demandaban productos cárnicos y derivados de este tipo. Según la Única Contribución los porcentajes de la cabaña ovicaprina fueron los siguientes:

<b>Tabla nº16. La composición de la cabaña vacuna</b>		
<b>Especie</b>	<b>N.º de cabezas</b>	<b>%</b>
Buey	505	31,36
Vaca	598	37,14
Crías	290	18,01
Juvenca y Juvencos	96	5,96
Novillos	121	7,52
Total	1610	100

<b>Tabla nº17. La composición de la cabaña ovicaprina</b>		
<b>Especie</b>	<b>N.º de cabezas</b>	<b>%</b>
Carnero	969	30,7
Ovejas	1524	48,26
Crías	62	1,96
Cabras	503	15,93
Cabritos	100	3,17
Total	3158	100

La preferencia por las hembras se debía preferiblemente a la rentabilidad por su esquila, cuya utilidad alcanzaba los tres reales al año frente al real y medio de los corderos<sup>477</sup>. Esta predilección no sucedía así dentro del comercio cárnico en el que era más estimado un carnero que una oveja o la cría de esta. Su valor alcanzó a momentos del Catastro de Ensenada once reales lo que suponía una riqueza en los límites de la ciudad de 10.659 reales. Mientras el ganado vacuno tenía una utilidad por valor el par de bueyes era de 33 reales mientras que por dos vacas era de 27,27% menor<sup>478</sup>. En el caso de ser una vaca con su ternera y su leche se regulan por solo 15 reales.

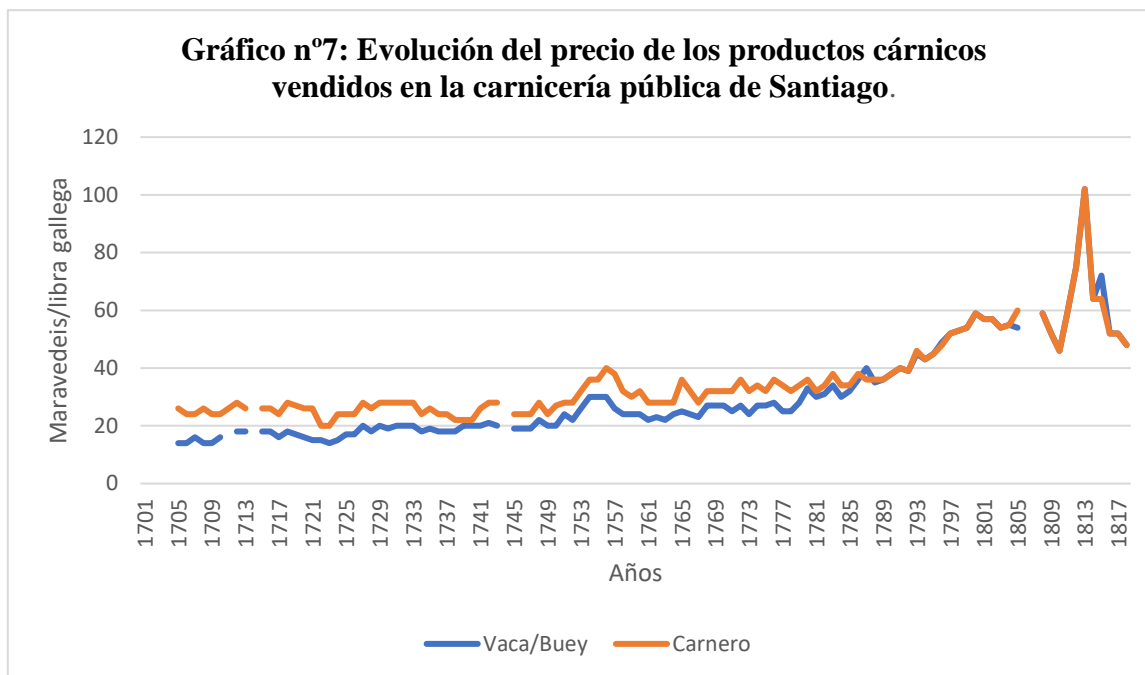
Es cuantitativamente imposible conocer los rendimientos cárnicos que estas especies tuvieron en el macelo municipal al carecer de datos de cómo eran las reses que entraban a la ciudad. Esta información si se ha encontrado en otras ciudades como las proporcionadas en el matadero de Trujillo y que permitieron a Esther González Solís establecer una media de cada especie<sup>479</sup>. En su tesis doctoral concluyo que el rendimiento cárnico del carnero merino fue de apenas 31% mientras que el obtenido por cabeza de vacuno era de un 36,5%. En el caso de la ciudad de Santiago estos rendimientos tuvieron que ser muchos menores ante las constantes informaciones sobre las reses que entraban al matadero que las describe como “flacas” o “famélicas”.

En cuanto al precio de esta carne, hemos recogido los datos anuales disponibles en los Libros de Actas de cada uno de los remates de carnes realizados durante el periodo estudiado. Antes de comenzar, hay que recordar que en muchas ocasiones se establecía un modelo de abasto por medio año en que durante los primeros seis meses se acordaba un precio que luego aumenta o disminuye en una media de dos o cuatro maravedís. En estos casos, hemos recurrido a la realización de medias de ambos datos para poder reflejarlos de la manera más fehaciente en la siguiente tabla:

<sup>477</sup> AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 10r-11r.

<sup>478</sup> Ibidem.

<sup>479</sup> Esta medida está basada con base a la media de peso del carnero de la raza merina que era de 37 kilogramos cada ejemplar (GONZÁLEZ SOLÍS, Esther. “*Mucho más que Mesta*” ..., pág. 214).



Al observar esta gráfica podemos obtener diferentes conclusiones. En primer lugar, sobre la tendencia al alza de los precios de ambos productos – carnero y vaca- es evidente el punto de inflexión que supuso 1767, año en el que entró en vigor la Real Pragmática del 11 de junio. Hasta entonces esta fecha, existe una predisposición al mantenimiento del precio en unos rangos muy definidos en donde solo en la década de los sesenta se traspasó de forma ocasional la línea de los treinta reales por libra gallega (575 gramos). A partir de 1767, se produjo un encarecimiento de los precios de 62,5% sobre este comestible alcanzando cotas superiores a los 52 reales a finales del siglo XVIII. Estos precios se disparan temporalmente ante el contexto de la Guerra de independencia alcanzando su cenit en el año 1813, año en el que la libra de carnero y vaca/buey se vende a un precio de tres reales la libra gallega en la cortaduría. Sin duda, una señal de que el contexto bélico en el que se encontraba la ciudad estaba pasando factura a la ciudad ante la presencia de tropas en ella. Posteriormente los precios se estabilizan volviendo a cotas de finales del siglo XVIII.

En segundo lugar, la equiparación en el precio de las carnes es otra de las consecuencias patentes ante la crisis ganadera y la nueva situación económica propia de finales del siglo XVIII y principios del XIX. En 1788 fue el año en el que tanto la carne de carnero como la de buey se igual para mantener esta equivalencia durante el resto del periodo estudiado. Durante treinta años, ambos productos se venden a un precio similar exceptuando los años 1793 y 1796 en donde se establece una diferencia de apenas un maravedí en favor del carnero mientras que en los años 1805 y 1815 se remarca esta distinción de ambos con seis maravedís y dos cuartos respectivamente.

Esta tendencia al alza de los precios tuvo una serie de consecuencias obvias para la ciudad en materia de consumo. En primer lugar, un aumento así del coste era poco o nada asumible por gran parte de la población que debió de descender la calidad de sus raciones o compaginarlo con otros productos de menor calidad para evitar ver afectada su cesta. Pero esta situación solo se daría en un contexto de consumo privilegiado no institucional pues -como veremos en los diferentes apartados en donde analizamos el consumo de monasterios, conventos y otras de diferente naturaleza- la permanencia a una institución amortiguaba notablemente el gasto de este tipo de productos.

Otro de los productos de los que tenemos noticia dentro del consumo es el cabrito. Este producto no era abastecido por el asentista de la ciudad sino a través de particulares y vendido en los diferentes mercados de la ciudad. Este comestible tenía una gran fama en las mesas más exquisitas de la ciudad y esto, se veía reflejado en su precio.

Al contrario que su homólogo adulto, la información sobre este producto dentro del mercado urbano santiagués es mucho menor. Estas noticias se centran principalmente en el precio que éste tenía en las ordenanzas municipales y prefijaciones posteriores a la entrada en vigor de la Real Pragmática. Al contrario que muchos otros productos cárnicos, los cabritos se vendían en el mercado de la ciudad en unidades y no en libras. Hasta 1767 el este comestible tuvo un precio medio de 3,23 reales la unidad siendo su menor coste registrado el bienio de 1708- 1709 y alcanzando su cota más alta dos años antes de la Real Pragmática con cinco reales/unidad. Posteriormente en la prefijación de precios de algunos comestibles señalados en 1786 aparece estipulado que su venta debía producirse en un rango de precios de entre cuatro a siete reales dejando cierta libertad para estipular el precio al propio comprador y al vendedor<sup>480</sup>. En cambio, no tenemos información de cuanto llegó a alcanzar el cabrito durante el primer cuarto del siglo XIX en las disposiciones municipales, aunque sí de su coste en el ámbito institucional. Dentro del monasterio de San Martín Pinario son comunes las compras de cabrito– con adquisiciones de cabrito de entre tres a cinco reales- para las colaciones extraordinarias de la mesa mayor que acompañaban a otros platos de lujo como capones y perdices. Aunque como ya hemos mencionado estas instituciones disponían de una serie de beneficios fiscales que hacía que el precio marcado en las fuentes de esta institución no fuese realmente el precio que encontraríamos en el mercado de la ciudad.

#### 5.2.3.1.1 Derivados lácteos

Uno de los productos lácteos más consumidos y de gran demanda fue el queso. Santiago de Compostela contó con un mercado próspero de este comestible gracias a la gran aceptación que tenía en las instituciones y capas altas de la sociedad quienes adquirirían diferentes variedades de queso tanto para su deleite. En la ciudad de Santiago, los monjes de San Martín Pinario adquirirían grandes cantidades de queso para consumir en sus postres acompañado de piezas de fruta, vino Moscatel o de Rueda y en ocasiones de frutos secos o deshidratadas como pasas o castañas<sup>481</sup>.

Entre las variedades de estos lacticinios que llegaron a la ciudad, y de las que tenemos noticias gracias a las fuentes municipales e institucionales, nos encontramos principalmente con tres tipos en función de su origen. Según las ordenanzas municipales uno de los quesos vendidos en las plazas y puntos de venta de la ciudad fue el “queso de la tierra” de elaboración regional -y más concretamente de la zona del norte del reino- destacando especialmente las variedades de tetilla y de Arzúa. Este comercio se nutría principalmente gracias a las ferias y mercados de la región quienes permitían el contacto entre lugareños y comerciantes<sup>482</sup>. En las disposiciones municipales su precio es regulado solo durante la primera veintena del siglo XVIII junto al queso castellano. El precio del queso elaborado en el reino no fue constante, regulándose cada cuatro años después de forma bianual hasta 1720 y posteriormente de forma anual solo tres años para luego desaparecer. Este tipo de lacticinio se vendió según la libra y su precio sufrió constantes fluctuaciones seguramente con base a su producción. En 1708 este producto se prefijó su

<sup>480</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99.

<sup>481</sup> A.H.U.S. Clero, dig. 75.

<sup>482</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia ...”, pág. 162.

precio según la libra a 6 cuartos<sup>483</sup> para situarse el resto de la veintena a un coste de real y medio<sup>484</sup>. Entre el trienio de 1720 a 1723, aunque sigue apareciendo en las actas, se indica que su precio sería regulado por los alcaldes.

Por el contrario, el queso castellano presenta una regulación mucho más regular que el anterior realizándose prácticamente de forma anual. Su precio dentro del mercado santiagués se mantuvo constante y sin variaciones durante el mismo periodo que el “queso del país” a un coste de real y medio la libra.

El queso de Flandes, en cambio, no aparece en las disposiciones municipales, sino que para encontrar compras sobre este lacticio es preciso acudir a las fuentes institucionales. Este tipo de queso fue muy apreciado dentro del mundo institucional sobre todo servido habitualmente para agasajar a los huéspedes<sup>485</sup>. Su presencia en las despensas de la élite gallega fue un indicador de estatus social y de riqueza<sup>486</sup>. Este derivado lácteo fue el preferido por los monjes de San Martín Pinario frente al resto de tipos de queso durante la primera mitad del siglo XIX.

### 5.2.3.2. Cerdo y derivados porcinos

Las piaras eran el tercer tipo de ganado de la ciudad de Santiago y el más rentable para las economías domésticas. Sus rendimientos iban completamente enfocados al consumo cárnico tal y como expresa en su obra Nicolás Casas de Mendoza, académico y veterinario, que supo describir en 1844 con estas palabras lo beneficioso que podía suponer una matanza para las gentes: “*todo se aprovecha del cerdo: carne fresca, salada, sangre, los intestinos, las vísceras, los pies, la lengua, las orejas, la cabeza, la gordura o manteca, el tocino, además de los bocados deliciosos que proporcionan*”<sup>487</sup>.

Con la matanza se conseguía una gran variedad de rendimientos cárnicos que el propio propietario destina tanto para su consumo personal como para el mercado con el fin de conseguir un dinero extra. Por ello era muy común tener un animal porcino en propiedad para poder lucrarse de su matanza, aunque asegurándose en muchos casos un reemplazo. Según las ordenanzas municipales la presencia de cerdos en los lugares público de la ciudad fue bastante numerosa. Pues este animal se dejaba libre en una ciudad ya por sí congestionada causando estragos e incidentes públicos<sup>488</sup>. A pesar de todo esto, las medidas para con los cerdos no trataron de evitar su presencia en las calles sino de regular o facilitar la convivencia con respecto a momentos puntuales del calendario religioso. Por ejemplo, quedaba totalmente prohibido que los cerdos estuvieran en la vía pública en las procesiones celebradas de Jueves y Viernes Santo bajo multa de un ducado<sup>489</sup>.

Pero, ¿por qué su presencia era tan importante en la ciudad? la respuesta nos la encontramos reflejada en una queja recibida en el consistorio a instancia de don Ramon Sedes y otros apoderados sobre los problemas que suponía estos animales en lugares públicos. El consistorio fue contundente:

<sup>483</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°92, 1708, fol. 165v.

<sup>484</sup> A excepción del año 1714 y 1716 cuyo coste fue de un real por libra de queso de la tierra (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°104, 1714, fol. 68v; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n° 106, 1716, fol. 90v).

<sup>485</sup> VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia...” pág. 156.

<sup>486</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El Siglo de las Luces...* pág. 337

<sup>487</sup> CASAS MENDOZA, Nicolás de, et al. *Tratado De La Cría Del Buey, Oveja, Cabra...*, pág. 358.

<sup>488</sup> EL 20 de septiembre de 1795 se impuso por bando la prohibición de andar por las calles con cerdos que no llevaran “un anillo de hierro en el hocico” (en A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, 1775- 1799, n°520, fol. 301).

<sup>489</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Bandos, n°520, 1775- 1799, fol. 27.



*“...la libertad de los cerdos se entienda circunscrita a la extensión de los barrios donde comúnmente vive, y rinden el cuerpo de panaderas, y mucho número de familias pobres; pero de ningún modo en el centro de la ciudad, así por perjudicar notoriamente su aseo; como por que en este Continuantemente, ni biben, ni dejan vivir vecinos que rigurosamente mendiguen de aquel recurso,”*<sup>490</sup>

Los rendimientos que estos cerdos aportan a las familias con escasos recursos -e indirectamente a la ciudad- con los productos era mucho mayor que el deseo de prohibirlos. Asimismo, es curioso que se refiera a la presencia de cerdos en los barrios de las panaderas. Una vez m

as se nos muestra la situación precaria de mujeres que, a parte de su propio oficio, necesitaban de los rendimientos que pudiera aportar un puerco a sus ingresos familiares. Sobre la necesidad de estos animales en la ciudad, Pedro Antonio Sánchez Vaamonde explica:

*“ No es política, por que debiendo suponerse que si prohibiera este uso [prohibir los cerdos en las calles] no se criaría cerdos en el pueblo; se sigue que por un tal reglamento seria privada la ciudad de una masa considerable de abastos, pues los dueños de estos cerdos, comprando entonces en los mercados y en las tiendas lo que hoy crían, aumentarían su precio: y que en fin, dejando de juntar los pobres cuidadosamente las lavaduras, verduras y demás desperdicios de cocina que hoy recogen para alimentarlo.”*<sup>491</sup>

Es evidente la necesidad de productos porcinos en la ciudad para el alimento de sus habitantes quienes en su mayoría se alimentan de ellos tanto como para sobrevivir -como se aprecia en el fragmento anterior- pero también por aquellos que consumían productos como jamones o perniles considerados de gran exquisitez. como aquellos que disfrutaban de por los productos porcinos por encima de establecer cualquier tipo de restricción sobre su cría y explotación. Pues era bien conocido que determinados productos porcinos eran muy estimados siendo su venta fácil y muy lucrativa. Es por ello que fuera uno de los productos cárnicos que más presencia tuvo en los mercados y plazas de las ciudades. Esta imagen también sería visible en los espacios públicos de la ciudad de Santiago de Compostela:

*“en las de cerdo hay una absoluta y entera libertad. En todas las calles y barrios se halla un gran numero de tiendas, en que se vende tocino, jamón salado y dulce, manteca de cerdo, y la enxundia de este animal, conocida aquí con el nombre de unto”*<sup>492</sup>.

Es evidente que la obtención de productos obtenidos en la matanza del cerdo fueron un pilar fundamental en el comercio y consumo de la ciudad. Las referencias al jamón, tocino y manteca son muy abundantes. La presencia de estos animales y productos que se agotaban con gran facilidad en el mercado.

<sup>490</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº302, 1806, fol. 247r-247v.

<sup>491</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...*, pág. 127-128.

<sup>492</sup> Ibidem, pág. 35.

La manutención de estos animales no era problemática, pues los cerdos son omnívoros y no necesitan unos cuidados alimenticios especiales por lo que pueden ser criados con un gasto mínimo. El objetivo familiar era cebar al cerdo lo máximo posible para poder obtener un mayor número de rendimientos económicos tras la matanza. A pesar de esto, las familias hicieron lo que podían sin verse afectadas ellas mismas alimentándose con restos como nabos y todo ello que pudiera ayudar a su engorde<sup>493</sup>. En este contexto, fueron los tratadistas del siglo XIX los que apostaron en sus obras por la patata como alimento favorable para dicho engorde.

El cerdo fue uno de los animales que mayor rendimiento cárnico se obtenía. Según Esther González Solís en su tesis doctoral sobre la explotación ganadera en Extremadura durante el siglo XVIII, el ganado porcino conseguía unos rendimientos cercanos al 80%<sup>494</sup>. Según esta autora, en Extremadura los cerdos cebados para el sacrificio solían pesar entre 100 y 120 kilogramos por lo que su aprovechamiento cárnico se situaría entre los 80 y 100 kilogramos. Aunque en el caso de Galicia es muy probable que los cerdos no llegaran a conseguir semejante tamaño y rendimiento cárnico. La necesidad de alimento era muchísimo mayor que el objetivo de obtener el mayor rendimiento. Es el caso de áreas rurales de Lugo en donde se encuentran tocinos, jamones y untos, descritas como “*flacos y pequeños*”<sup>495</sup>.

La matanza se llevaba a cabo en la intimidad del hogar en donde participaban todos los miembros de la familia conformándose así una tradición y favoreció la transmisión de este ritual de generación a generación. Este ritual se realizaba necesariamente durante los meses más fríos del invierno favoreciendo así que el calor no corrompiera rápidamente las carnes, realizándose principalmente entre los meses de noviembre y enero<sup>496</sup>.

Una vez realizado el sacrificio del animal se procedía a la limpieza y despiece cuyos cortes se realizaban en función de la calidad de las piezas a obtener. En nuestro caso y atendiendo a los productos encontrados en las fuentes documentales de la ciudad podemos distinguir tres calidades diferentes

- Primera calidad: los productos más deseados y exquisitos como eran los jamones y perniles. En esta categoría entrarían todos aquellos cortes frescos como pudieran ser solomillos, chuleta o costillas, aunque sobre ellos no hemos encontrado información al respecto.
- Segunda calidad: cortes que aun pudiéndose consumir en fresco pero que principalmente son tratados mediante técnicas de salazón o cociéndolas para una mejor conservación preferiblemente en salazón, pero también chorizos o morcillas.
- Tercera calidad: son los menos apreciados pero que para muchos fueron básicos como pueden ser el tocino, la grasa, la cabeza y el cuello.

---

<sup>493</sup> En épocas de crisis frumentaria, los tubérculos como el nabo que eran alimento de animales porcinos eran utilizados como sustitutivo de los cereales en la alimentación popular y urbana (en GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento...*, pág. 46).

<sup>494</sup> GONZÁLEZ SOLÍS, Esther. “*Mucho más que Mesta*” ..., pág. 227.

<sup>495</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio “Aproximación al consumo alimentario...”, pág. 92.

<sup>496</sup> Su realización más concreta varía en función de los autores. Para algunos se realizaba en torno al día de San Martín (en EIRAS ROEL, Antonio. “Los productos alimentarios de ultramar en la agricultura de los países mediterráneos”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº7, 1998, págs. 71-72) otros estipulan que debía realizarse próximo al día de San Antón (en CASTRO PÉREZ, Xavier. “Porcos, ovellas e vacas...”, págs. 131-139); sobre diciembre y enero (SOBRADO CORREA, Hortensio “Aproximación al consumo alimentario...”, pág. 91); y los menos aventurados amplían aún más este periodo de noviembre a marzo (en FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. “La cabaña ganadera en la Galicia de transición (siglos XVII-XVIII): evolución, composición y estructura de la propiedad”, en PÉREZ ÁLVAREZ, María José; MARTÍN GARCÍA, Alfredo (coord.). *Campo y campesinos en la España Moderna; culturas políticas en el mundo hispano*. Madrid, Fundación Española de Historia Moderna, vol.2, 2012, pág. 326).

Prácticamente todo es aprovechado del cerdo y todos disfrutaban de sus carnes pues como ya apuntaba Xavier Castro en los protocolos notariales realizados al campesinado común solo se han encontrado en sus despensas unto o tocinos mientras que en las mesas privilegiadas es posible encontrar jamones o perniles<sup>497</sup>.

Fue después del proceso de despiezado cuando preparan todos los productos a partir de la materia prima obtenido tras la matanza empleando técnicas como fresco, salazón o curado. La salazón fue un método de conservación muy empleado en perniles y tocinos, pero también susceptible otras piezas como las orejas, cabeza y panceta. El método de salazón consistía en cubrir presionando las carnes con abundante sal al mismo tiempo que se ejercía presión sobre las piezas con el objetivo de facilitar el proceso.

Los perniles y jamones eran los más deseados entre los productos porcinos en salazón por lo que se una vez terminado el proceso se optaba por venderlos con el fin de obtener un ingreso fácil y muy lucrativo. Estos productos de gran distinción adquiridos principalmente como obsequio o gratificación a un tercero. Por ejemplo, el 10 de abril de 1728 el agente en la Corte acusa recibo de jamones por sus servicios prestados. La compra compuesta por 30 jamones del abril de 1728 el ayuntamiento de acusa un recibo del coste y porte de 30 jamones enviados “para la agencia de solicitud de cuentas del arbitrio”<sup>498</sup>. Los perniles eran tan apreciados como los jamones, aunque de menor estima por ser las patas delanteras de este animal. Aunque esto no era así con el resto de los productos de salazón como el tocino o el unto.

El derivado porcino más popular fue el tocino. De hecho, son muchas las referencias bibliográficas que hablan sobre el tocino. En la ciudad de Santiago se vendió tanto salado como fresco, aunque el primero tenía una mayor aceptación al conservarse durante más tiempo. Tenemos noticias del precio del tocino gracias a las prefijaciones de precios establecidas por el consistorio. Durante la primera veintena del siglo XVIII el tocino fresco tuvo un precio de un real y medio por cada 575 gramos<sup>499</sup>, precio que se duplicó en 1786, cuando estaba a tres<sup>500</sup> y alcanzó los cuatro reales a principios del siglo XIX<sup>501</sup>.

Si el tocino era el alimento más popular, el unto era el producto del pobre. Se conoce como unto a la manteca de cerdo salada que se utilizó como ingrediente graso en la elaboración caldos, cocidos y potes gallegos. El unto fue sin dudar a dudas el recurso alimenticio del pobre pues mientras el resto de piezas y productos cárnicos derivados de la matanza se ponían a la venta, el unto se guardaba para uso personal. Por este motivo, el unto o compango no aparece en la documentación institucional y municipal en donde preferían la manteca que tenía mejor fama. Solo existe una excepción en las actas municipales pues su precio aparece regulado única y exclusivamente en el año 1786 con un coste la libra de unto de 34 cuartos.

Jamones, perniles y tocinos eran considerados auténticas exquisiteces por lo que las familias aprovechaban la gran demanda de estos productos para conseguir un dinero extra en el mercado. Acto que recoge e indigna al padre Sarmiento por lo injusto de la situación:

*En España hay bastante ganado cerduno, pero habría mucho más si se aprovecharen más los robles, encinas, alcornoques y otros árboles glandíferos.*

<sup>497</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. “Porcos, ovellas e vacas ...”.

<sup>498</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº123, 1728, pág.184r; A finales de dicho año hay una relación de los costes que dicha partida representaba. Un total de 371 reales por la compra de treinta jamones de 162 libras gallegas (93,15 kilogramos) a 15 cuartos la libra gallega y por transporte 85 reales (en A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº124, 1728, fol. 451r).

<sup>499</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº104, 1714, fol. 77v.

<sup>500</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Actas nº206, 1786, fol. 99v.

<sup>501</sup> A.H.U.S. A. M. Libro de Actas nº320, 1813, fol. 98v.

*Supuesta la abundancia, es consiguiente el comercio en ferias y mercados de los cochinos vivos o muertos o por partes. Galicia tiene la fama de que abunda de mucho tocino. No la tendría si no saliese tanto para Castilla, y saldría muy poco si los gallegos comiesen a razón de lo que trabaja y sudan. Venden los perniles para sacar algunos cuartos que ayuden a pagar tributos, suelen quedarse los pobres con algo de tocino y con los despojos del cerdo, para su consumo y para no comprarlo en tienda”.*<sup>502</sup>

En cuanto a la preparación para los frescos y embutidos es totalmente diferente a la de la salazón. Es evidente que en cuanto a los frescos tenemos poca información pues su consumo debía de ser inmediato para evitar que se deteriorasen. Tenemos pocos datos sobre los productos frescos derivados del porcino más allá de las escasas alusiones en las ordenanzas hacia el tocino fresco. Aunque en comparación con el salado es más difícil de establecer la evolución en el precio del tocino fresco pues apenas hay referencias sobre este producto y las que existen se encuentran registradas solo en la primera veintena del siglo, aunque sus datos en muchos casos son ilegibles –e incluso borrados- debido al deterioro que presentan. Aunque las escasas referencias que aún se pueden apreciar nos muestran un precio de dos maravedís menos con respecto al salado exceptuando 1714, año en el que se equiparan ambos productos.

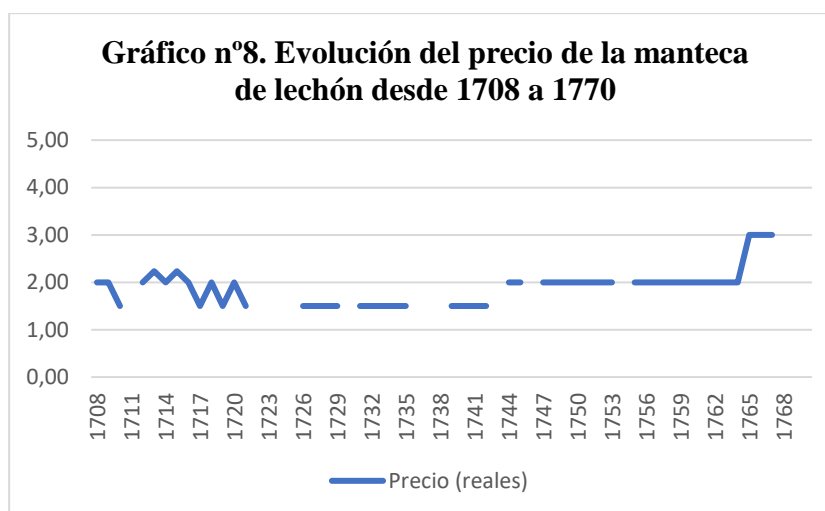
Los embutidos eran muy apreciados por su sabor y su fácil conservación, pero su precio no lo hacía asequible para cualquiera. Generalmente nos lo encontramos en cocinas que muestran solvencia económica. En el recuento de bienes de don Ignacio Becerra y su hermano don Pedro Manuel Becerra por parte del Hospital Real, se encontraron una docena de chorizos junto un jamón dulce o lacón, un tocino y medio, dos docenas de anguilas curadas y dos melgas cuadradas y bacalao<sup>503</sup>.

Otros derivados del cerdo sería la manteca destinada al autoconsumo familiar. Este producto hay que entenderlo como un básico de las cocinas gallegas pues el aceite era caro y muy escaso por lo que la manera de engrasar las ollas, potas y sartenes era a partir de pequeñas porciones de manteca. Por lo tanto, en sí no era un alimento sino un medio que facilitaba la cocción o fritura. Su importancia era tal que fue el único producto porcino del que el consistorio tendría presente en todas las ordenanzas y prefijaciones de productos de consumo. En la formación de ordenanzas aparecería a través del término “manteca de lechón” siendo mucho más barata que la manteca de vaca, desapareciendo esta distinción cinco años después de la Real Pragmática de 11 de julio de 1765.

---

<sup>502</sup> SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia natural y todo género de erudición*. Santiago de Compostela, 2008, pág.53.

<sup>503</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº61, pág. 49r.



Existen fijaciones posteriores, aunque en ellas aparece solo el término “manteca” sin distinción por lo que no podemos conocer el origen de toda la manteca. En el caso de que fuera porcina, esta habría alcanzado los cuatro reales y medio en 1786 mientras que en 1813 el cuartillo sería de cuatro 4 reales. Por su composición, la manteca de cerdo se podía guardar durante largas temporadas -si es guardada correctamente- sin estropearse. Para permitir la conservación de este producto fue muy común guardarlo en potes y ollas que impidiera la exposición al aire y al sol.<sup>504</sup>

Todo se aprovechaba del cerdo por lo que no es extraño que este animal se convirtiera en “*un socorro diario para la gente pobre*”<sup>505</sup>.

### 5.2.3.3. Aves corral, huevos y productos cinegéticos

Las aves de corral fueron una pieza importante en las economías domésticas de la ciudad. Su condición de “ganado menor” y su escaso interés comercial siempre comparada con los ganados de mayor tamaño hizo que recibiese la misma atención que el resto. Su baja reputación en el comercio no era sino consecuencia de una concepción paralela sobre este animal, y es que más que entenderlo como posible unidad de consumo, las gallinas fueron entendidas como monedas necesarias para poder optar a un arriendo o como pago de rentas.

El comercio de estas aves se realizaba en las distintas plazas designadas por el consistorio, aunque debemos de recordar la escasa obediencia de este tipo de normas por parte del pueblo. Su comercialización en la ciudad era una tarea cotidiana de las recatonas. Según el Catastro de Ensenada en Santiago había 41 dedicadas al comercio de frutas y aves indistintamente, pero seguramente eran más y no fueron registradas en esta fuente fiscal<sup>506</sup>. Este oficio de la regatonería era predominantemente femenino: las mujeres eran el 90,24% y 9,76% hombres. Por su ejercicio se les consideraba una utilidad anual de cien reales. El canónigo compostelano Pedro Antonio Sánchez Vaamonde defendía férreamente la figura de estas mujeres y su actividad en la económica de Santiago. De ellas escribió:

<sup>504</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 325.

<sup>505</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio. *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos...*, pág. 35.

<sup>506</sup> AGS, DGR, C.E, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 48r.



*Lo que quiero notar más particularmente y que no está observado bien es que estas mujeres salen a las ferias que hay en las circunferencias de Santiago, llegando hasta la distancia de cuatro, cinco y seis leguas, como es la feria de Arzúa. En ellas compran las gallinas, los capones, las aves silvestres, las liebres, los conejos, la miel, la manteca y otras varias cosas*<sup>507</sup>

En cuanto a los productos comestibles principales, pasamos a ver su rentabilidad y su valor en el mercado compostelano, empezando por las aves de corral, que presentaban un doble rendimiento económico muy interesante. Su principal reclamo consistía en ser una fuente rápida de carnes cuyo aprovechamiento era realmente alto pues prácticamente todo podía ser aprovechado desde la carne como parte de una ración a los huesos para saborizar caldos y potes. Por otro lado, su cría permitía tener un suministro constante de huevos que podían servir como alimento o destinarlos a la venta. Por este motivo es más frecuente encontrar en la documentación gallinas frente a gallos o capones pues su aprovechamiento es evidentemente mayor. Por todas estas razones es muy probable que gallinas y gallos estuvieran presentes en muchas casas -generalmente humildes- como parte de su economía doméstica. Además, la escasa atención que recibe su manutención sería otro factor a tener en cuenta.

De hecho, tenemos constancia por las escrituras del Hospital Real que muchas mujeres hacían negocio con su cría vendiéndose a dicha institución para sus raciones para los enfermos. Es el caso de Manuela Ladeiro, vecina de la ciudad, a quién se la describe como “tratanta de gallinas” lo que nos indica la profesionalidad con la que esta mujer ejercía dicha cría más allá del propio autoconsumo familiar.

*Manuela Ladeiro vecina de esta ciudad y tratanta de Gallinas en ella con la mas atenta veneración representa a V.S. que antes de ahora Bonifacio Fernández que Dios tenga en gloria y Ministro que ha sido de esta Real Casa, Antes que le aconteciese la gran indisposición de que falleció y que no le habido lugar a hacer su testamento, le compro y quedo debiendo 65 gallinas sin que de ellas le pudiese dar satisfacción y mediante ser cierta la deuda por haberla proferido en el discurso de la enfermedad no solo por el cura que le asistió a dar a su divina mujer sino también a otras personas de que V.S. se hallara sara orado por el mismo y ser una pobre le suplica da su pronta providencia [...]*<sup>508</sup>

La deuda contraída con el difunto Bonifacio Fernández, despensero del Real Hospital, ascendía a 276 reales y ocho maravedís los cuales fueron bonificados el 4 de noviembre de 1770.

Las disposiciones municipales encontramos referencias al precio de estas aves en el mercado. El precio medio de las gallinas estuvo marcado principalmente por dos etapas en donde la implantación cinco años después de la Real Pragmática del 11 de julio de 1765 se convertiría en punto de inflexión entre ambas épocas. Durante 1708 y hasta 1769 las gallinas tuvieron un precio medio de 1,9 reales por gallina mientras que, con base a los datos obtenidos de las prefijaciones municipales, a partir de ese año y hasta principios del siglo XIX su precio se duplicó alcanzando los cuatro reales por gallina. El capón era muy apreciado y su precio era significativamente superior al de la gallina. Su precio hasta 1769 apenas supera los 4 reales para incrementarse en un 60% a finales del siglo XVIII<sup>509</sup>.

<sup>507</sup> BEIRAS, Xosé Manuel (ed.). *La economía gallega en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*. Vigo, Galaxia, 1973, pág. 202.

<sup>508</sup> A.H.U.S. H.R. Escrituras, n°61, fol. 330r.

<sup>509</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°206, 1786, fol. 99v.

En cuanto la producción de huevos la media productiva de una gallina se encontraría entre los 90 y 140 huevos anuales por gallina, aunque presentando una gran estacionalidad en su puesta<sup>510</sup>. Los diferentes aprovechamientos del huevo se hicieron notar en la ciudad pues no sólo valían como alimento, sino que fueron indispensables en repostería e incluso como ingrediente de algunas bebidas heladas<sup>511</sup>. Por ello fue un alimento básico que entraría en todas las casas compostelanas en donde sólo la manera de prepararlo aludía la posición social del comensal.

Su consumo fue mayoritario en determinados periodos del calendario litúrgico promovido por las restricciones del consumo de carne. A pesar de ser un alimento de origen animal fue excluido de esta prohibición. De esta forma se convirtió en muchas ocasiones la alternativa perfecta al consumo de cárnico pues “*por si solo, sustituye a cualquier alimento*”<sup>512</sup>. Además de este contexto, el huevo fue uno de los predilectos en momentos de enfermedad o convalecencia tanto cuando se prescribía por motivos religiosos como alimento- medicamento para mejorar la salud del paciente<sup>513</sup>.

Generalmente su venta se realizaba a través de cestas las cuales pagaban un arancel por vender en la ciudad de dos maravedís por docena de huevos<sup>514</sup>. Su precio se reguló en función del tiempo transcurrido desde el momento de la puesta diferenciando entre: fresco y añejos. Su regulación en el precio nos plantea la misma división temporal que la mencionada en las gallinas siendo 1769 un año de inflexión con respecto a los datos que podemos encontrar sobre este alimento. Desde comienzos de siglo y hasta esta fecha, el precio de los huevos estuvo regulada por el ayuntamiento de Santiago que estipularon su venta tanto con base a la puesta del huevo como a la cuantía en la que debían venderse: como unidad o en cantidades prefijadas. En nuestro caso hemos establecido el precio de venta de ambos huevos -fresco y añejo- en función de la unidad para que nos resultase más cómodo a la hora de analizar los datos. Durante este periodo los huevos frescos se vendieron a una media de 2 maravedís /unidad mientras que el añejo a un maravedí menos que el anterior. Después de 1769 los huevos frescos y añejos desaparecen de las prefijaciones de precios encontrándose exclusivamente en la regulación de precios establecida por el consistorio en 1783 en donde no se hace distinción entre una clase u otra de huevos y vendiéndose la docena a ocho cuartos. Esto nos muestra que casi veinte años después de la última formación de ordenanzas aumentó un mínimo un 50% en su precio.

Otras especies de venta en los mercados y mesas de Santiago de Compostela eran los capones, perdices, pichones, arceas<sup>515</sup> así como liebres y conejos. Todas ellas originarias de la propia actividad de la caza sometida a los conocidos como “periodos de caza y pesca” o periodos de veda.

La caza era una actividad restringida a las élites sociales que la ejercitan de forma recreativa y facilitada por dicha condición. Esta era una actividad realizada como pasatiempo gracias a su desahogada capacidad económica distinguiéndose así del

---

<sup>510</sup> GONZÁLEZ SOLÍS, María José, “*Mucho más que la Mesta*” ..., pág.249.

<sup>511</sup> Por ejemplo, para poder hacer seis cuartillos de leche helada eran necesario seis huevos (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas. nº256, 1784, fol. 203r).

<sup>512</sup> DOMÉNECH, Ignacio; MARTÍ, Félix. *Ayunos y abstinencias*. ..., pág. 6.

<sup>513</sup> Podemos ver el doble uso del huevo en las recetas prescritas por los facultativos a los miembros del Colegio de Fonseca, así como en el apartado del Hospital real de esta misma tesis.

<sup>514</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº206, 1786, fol. 99v.

<sup>515</sup> La presencia de esta ave se reduce a las fuentes documentales consultadas del monasterio de San Martín Pinario.

plebeyo<sup>516</sup>. Por este motivo, esta actividad estuvo regulada para intentar que esta actividad no se popularizara.

Solo desde el 1 de mayo hasta el 31 de julio permitirá la caza estaba permitida a todo de aquél que quiera ejercitarla<sup>517</sup>. Este periodo se amplió hasta el primero de septiembre en la Real Cédula de 1804<sup>518</sup> resto del año estaba reservado a todo aquel que dispusiera de una escopeta y perros, es decir a la élite social y adinerada. El cazador debía ser acompañado de perros perdigueros, podencos, sabuesos y gozques, pero nunca de galgos ni hurones.

Los productos cinegéticos tenían un valor económico elevado, al estar considerados exquisiteces en las mesas más selectas. Este pequeño comercio, aunque profundamente regulado no se servía de la caza realizadas por esas élites sino de la realizada por los diferentes labradores próximos a centros de demanda y de las que los recatones conocían su gran interés en estos círculos, así como la facilidad de su venta.

Sus precios eran notablemente elevados con respecto a otros productos motivado por la dificultad a la hora de obtener estas piezas y por su valor culinario. La prefijación de sus precios por parte del consistorio de estas especies nos ha permitido conocer su calidad en el mercado santiagués. Según las ordenanzas municipales, los capones y las perdices eran vendidos por pares. Hasta 1719 su precio se reguló en función de su tamaño mientras que a partir de esta fecha se prefija su precio en función de si estaban bien cebados o si se prendía “*volverlos a vender*”. Por otro lado, los pichones se distinguían entre “buenos” o “bravos”. Tanto conejos y liebres se vendían de forma individual.

Como en el caso de otros comestibles, estos productos también se vieron afectados por un progresivo y constante aumento en sus precios como veremos en la siguiente tabla:

<b>Tabla nº18: Evolución de los precios de los productos cinegéticos en Santiago de Compostela</b>											
<b>Especie</b>	<b>Características</b>	<b>1708</b>	<b>1715</b>	<b>1721</b>	<b>1733</b>	<b>1740</b>	<b>1752</b>	<b>1763</b>	<b>1770</b>	<b>1786</b>	<b>1813</b>
Capón (par)	Grande/cebado	4	3,5	3	3	3	4,5	4,5		15	10
	revender	3	4	3,5	3,5	3,5	4,76	5			
Perdiz (par)	Grande/cebado	4	4	B	3	3	4,5	4,5	8	9	
	revender	3	3	B	3,5	3,5	4,76	5			
Pichón (par)	Manso	1	1	2	2	2	2	2	3	4	
	Bravo	0,71	0,71	1	1	1	1	1,5	2,5	5	
Conejo			1,24	0,70	0,94	0,94	0,94	1,18		4	
Liebre		1	1,5	0,70	1,17	1,17	1,18	0,94		6	

Es evidente que el precio de estos productos fue notablemente más elevado que el resto de productos cárnicos. Esto les confirió un halo de exclusividad y sofisticación que pocos alimentos tenían a pesar de que los rendimientos cárnicos de estas especies son evidentemente mucho menores en cuestiones de consumo. Este tipo de productos conformaron las fuentes de los banquetes de la más alta sociedad. Un ejemplo de ello nos lo encontramos en las mesas mayores de San Martín Pinario los días extraordinarios.

<sup>516</sup> CARO LÓPEZ, Ceferino. “La caza en el siglo XVIII: sociedad de clase, mentalidad reglamentista” en *Hispania*, vol. 66, nº224, 2006, págs. 998-1000.

<sup>517</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº225, 1768, fol.218r-v.

<sup>518</sup> *Real Cédula de S. M. y Señores del Consejo, en que se contiene la Nueva Ordenanza que generalmente deberá observarse para el modo de cazar y pescar en estos Reynos, con señalamiento de los tiempos de veda, de una y otra especie*. Madrid, Imprenta Real, 1804, capítulo I, fol. 5.

#### 5.2.3.4. Apicultura y la producción de miel

La producción de miel y cera fue una de las actividades económicas común, aunque su rentabilidad menor ha motivado su escasa atención en los estudios de alimentación. Con este apartado, pretendemos recordar su importancia como edulcorante y alimento cuyo consumo se vio alterado por la llegada de productos americanos como el azúcar. El uso de la miel para endulzar cualquier otro producto estuvo presente en las mesas de ricos –muy poco entre los pobres-, pero es precisamente su contraste con el azúcar el que indica la opulencia del comensal, pues las élites preferían el azúcar, un producto exótico que las familias adineradas no dudaban en adquirir en vez de la miel<sup>519</sup>.

Este retroceso es visible en estudios como el de Antonio Presedo Garazo sobre la alimentación de las élites gallegas en el siglo XVIII<sup>520</sup>, donde se ve cómo en cuatro casas – las de doña Nicolasa Saavedra y las de Noceda, San Fiz y Raíndo- solo una registró cantidades de miel, y apenas eran el uno por ciento del valor inventariado. En cambio, el azúcar se convirtió en el edulcorante predilecto de estas familias hidalgas que incluso como es el caso de la casa de San Fiz aumentando su reserva de un 0,2% a un 1% desde 1760 a 1764 y de 1786 a 1790. Fue precisamente en la segunda mitad del siglo XVIII cuando se produjo con mayor intensidad ese retroceso de la miel con respecto al azúcar, que queda relegada a los sectores más bajos y al rural<sup>521</sup>.

En el caso de Santiago tenemos noticias de su producción y rendimientos gracias a la pregunta número 19 del Catastro de La Ensenada, que se interesaba por la presencia de colmenas en la ciudad, en donde se responde:

*A la décima novena dijeron que no hay en esta Ciudad y su término corral de colmenas, a excepción de algunas pocas que tiene tal qual particular, sobre cuio número se remiten en las relaciones y reconocimientos, y por poco valor y pasto que tienen, regulan cada colmena por miel y cera en dos reales de utilidad al año*<sup>522</sup>

La apicultura era una manera de conseguir unos ingresos extras para las economías domésticas, y sobre todo su comparación con la rentabilidad de otros productos, hizo de ella que no se le valorase dentro del mundo comercial.

Según el expediente de la *Única Contribución*, en Santiago había 309 colmenas<sup>523</sup>. De estas colmenas podían llegar a extraerse entre tres y siete kilogramos de miel por cada una<sup>524</sup>. Esto nos permite calcular la producción en el término de Compostela, aunque siempre teniendo en cuenta los posibles riesgos o factores que podrían afectar a la producción de miel y cera como las variaciones en el clima, el tipo de abeja y su ciclo productivo. Calculamos que la media de producción de las colmenas se situaría entre los 927 kg. y los 2.163 kg. de miel, si bien nos parece elevada, dadas los problemas mencionados:

<sup>519</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 131.

<sup>520</sup> PRESEDO GARAZO, Antonio. "El consumo alimenticio de la élite hidalga ...", págs. 259- 285.

<sup>521</sup> LLOPIS AGELÁN, Enrique. et al. "Índices de precios de la zona noroccidental de Castilla-León (1580-1650)", en *Revista de Historia Económica.*, vol. 18, nº3, 2010, págs. 680.

<sup>522</sup> A.G.S. DGR, C.E, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 11r.

<sup>523</sup> A.G.S. DGR, 1RE, 1214, fol. 43r.

<sup>524</sup> GONZÁLEZ SOLÍS, María José, "Mucho más que la Mesta" ..., pág.246.

Tabla nº19: Colmenas, propietarios y producción de miel en Santiago		
Nº de colmenas	Propietarios	Kilos de miel según el número de colmenas
1	20	3-7
2	24	6-10
3	15	9-13
4	11	12-16
5	2	15-19
6	5	18-22
7	4	21-25
8	2	24-28
9	1	27-31
10	1	30-34
12	2	36-40
15	1	45-49
20	1	60-64
Total	89	927-2.163

El grueso de la propiedad de los panales se corresponde con individuos que poseen entre una y cuatro colmenas, quienes suman el 78,65% de la propiedad de estos enjambres. A pesar de esto, estos datos no nos indica un uso claro de estas colmenas como unidades destinadas a la producción y venta en el mercado de la miel resultante. Pues como ya hemos mencionado muchos de sus propietarios ejercían la apicultura como una actividad de ocio y por lo tanto un consumo de esta miel en la vida doméstica. Es decir, no creemos que estos niveles estimados de producción fueran en su totalidad destinados al mercado, aunque sí podemos intuir que en el caso de los propietarios con un elevado número de colmenas existiera una razón economía y productiva más allá de la recreativa.

Las cantidades estimadas podían ser mayores tal y como afirma José Antonio Sampil en su tratado de 1798 sobre las abejas. Las condiciones ambientales favorables del medio gallego favorecerían una mayor producción que en el resto de España:

*Siendo el país muy fértil se experimenta que las colmenas castradas á principios de Mayo, al cabo de tres semanas están mas llenas de miel que antes de la castrazón. Hay lugares donde se les acaba a principio de julio pero también se encuentran otros que les suele durar hasta ultimo de Agosto, como sucede en Asturias, Galicia y Vizcaya, cuyas Provincias abundan maíz, nabos y castañas: en estas plantas hallan una nueva y abundante provisión que hacen las abejas como también en los prados tardíos; cuyas flores, así como las que vegetan en montañas altas, suelen heñir á principio de julio y duran hasta el septiembre<sup>525</sup>.*

En cuanto a los rendimientos económicos de esta ganadería menor es difícil por conocer realmente aquellos propios de la miel, pues como hemos visto en la respuesta del Catastro de Ensenada sus rendimientos se muestran de forma conjunta con la cera. A pesar de esta inconveniencia es podemos establecer que los rendimientos totales de las colmenas fueron de 618 reales de cera y miel, distribuida de la siguiente forma por sus propietarios:

<sup>525</sup> SAMPIL, José Antonio. *Nuevo plan de colmenas ó Tratado histórico-natural físico económico de las abejas*. Madrid, en la oficina de Don Benito Cano, 1798, pág. 178.



Gracias a los libros de Actas tenemos noticias del precio que tuvo la miel en el mercado santiagués, aunque al igual que con el resto de productos existen varias fluctuaciones en el registro de este edulcorante. Durante la primera mitad del siglo XVIII y con la formación de las ordenanzas previas a la entrada en vigor de la Real Pragmática del 11 de junio de 1765, la miel fue uno de los productos cuyo precio fue regulado por el consistorio. Durante todo este periodo la libra gallega de miel tuvo un coste medio de 0,85 reales. Después de la entrada en vigor de dicha Real Pragmática, desaparece de las disposiciones municipales hasta el año 1813 en el que vuelve a regularse su precio alcanzado los tres reales el cuartillo<sup>526</sup>.



---

<sup>526</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº320, 1813, 98v.

### 5.3. El vino

A pesar de la libertad en actividad comercial del vino, tanto en su suministro a la ciudad como en su venta al no estar sujeta al modelo del obligado, el precio de dicha bebida alcohólica sí que estuvo controlada por el consistorio convirtiéndose en una de las tareas más importantes del consistorio al tratarse de la bebida y uno de los alimentos más consumidos en el Antiguo Régimen. Su importancia en el régimen alimentario de gran parte de la sociedad santiaguesa hacía del vino de obligada intervención municipal – al igual que el pan o los productos cárnicos- para evitar el aumento descontrolado de su precio. Esta tarea era vital pues el vino se consideraba mucho más saludable que el agua si se bebía con moderación además de un símbolo de jerarquización social o de celebración. Esta distinción entre agua y vino viene marcada por la propia jerarquización alimentaria de la época en donde se mezclaban principalmente aspectos económicos, higiénicos, culturales y terapéuticos. En primer lugar, el agua fue un recurso gratuito lo que hacía perder prestigio frente al vino, un producto costoso en comparación cuyo precio se veía alterado por factores agrícolas y de transporte<sup>527</sup>. Esto hacía que el vino se considerase desde un punto de vista económico en una señal de poder adquisitivo cuyo grado era claramente perceptible con base al grado de constancia al que acudía el consumidor a beberlo. Es por este motivo que es fácil encontrar esta bebida como acompañamiento en las mesas más privilegiadas mientras que el resto de la población solo podía optar a beber agua ante sus escasos recursos económicos accediendo a él solo en momentos extraordinarios como celebraciones o festividades<sup>528</sup>. En segundo lugar, y en relación con lo anterior, el agua que llegaba a la ciudad lo hacía a través de la canalización de diversas fuentes distribuidas por la ciudad a la que todo el mundo tenía acceso. Las fuentes se convirtieron en lugares obligados para los pobres que querían saciar su sed y por lo tanto un lugar de encuentro a evitar por las clases altas. Además, se consideraba que el agua podía estar contaminada al provenir de afluentes en donde se lavaba ropa e incluso enfermos contagiosos<sup>529</sup>. Por último y como ya hemos mencionado, el vino era considerado un alimento con propiedades beneficiosas para la salud y como remedio para muchas dolencias. Entre las virtudes del vino nos encontramos la creencia de que se trataba de una bebida fortificante por lo que era un recurso obligado en las dietas de los enfermos que acudían a los hospitales como era el caso de los pacientes del Hospital Real de Santiago, convirtiendo las altas cantidades de esta bebida en una de las características más destacables del régimen alimentario hospitalario junto a las elevadas raciones de productos cárnicos.

#### 5.3.1. Los tratantes de vino e inmovilismo comercial

La venta de vino en la ciudad se realizaba a través de la iniciativa privada de los conocidos como “tratantes de vino”, grupo comercial muy heterogéneo del que nos podemos encontrar desde los mercaderes de vino hasta el escalafón más bajo de este comercio como lo eran bodegueros y taberneros<sup>530</sup>. Según el Catastro de Ensenada, la ciudad contó en 1752 con 63 individuos que se dedicaban y/o vendían esta bebida al por menor del que se obtienen unos rendimientos totales de 162.780 reales y una media de

---

<sup>527</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...* pág. 332.

<sup>528</sup> Ibidem.

<sup>529</sup> CASTRO, Xavier., *A la sombra ejemplar de ...*, pág. 42.

<sup>530</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La burguesía mercantil compostelana...”, pág. 527.

2.583 reales/anuales. Estas utilidades totales se estaban distribuidas de la siguiente manera:

<b>Tabla nº20. Rendimientos anuales de los tratantes de vino de la ciudad Según el Catastro de Ensenada</b>						
Reales	Hombres	%	Mujeres	%	Institución eclesiástica	%
+8.000	2	3,39				
7.000-8.000		0,00				
6.000-7.000	3	5,08	1	100	1	25
5.000-6.000	3	5,08				
4.000-5.000	11	18,64				
3.000-4.000	6	10,17				
2.000-3.000	9	15,25				
1.000-2.000	7	11,86			2	50
-1000	18	30,51			1	25
Total	59	100	1		4	100

Como podemos observar en la tabla, la venta al vino por menor era un oficio mayoritariamente masculino en donde participaban de forma minoritaria una única mujer y de la que también obtenían beneficios ciertas instituciones religiosas de la ciudad. Es preciso destacar de estos dos últimos datos el oficio de esta mujer, doña Mariana Estévez, frente al resto pues obtenía de la venta de vino una rentabilidad de 6000 reales anuales situándose por encima del 90, 47% de los tratantes de vino que servían a la ciudad y un 132,28% por encima de la media. Por otro lado, debemos destacar la presencia de cuatro instituciones en el negocio como eran el convento de Santo Domingo con los mayores beneficios anuales de la venta de vino con unos 6.000 reales; seguidos muy de lejos por el convento de San Agustín con 1.600 reales, así como el Colegio de la Compañía con 1.200 reales, y finalmente el monasterio de San Martín Pinario con una utilidad de 200 reales.

A excepción de las instituciones anteriormente mencionadas, estos tratantes se dedicaban a vender vino al por menor en la ciudad de Santiago convirtiendo a muchos de ellos en parte de la burguesía de la ciudad – a excepción de las instituciones- gracias a los beneficios que se obtenían de un comercio tan lucrativo como era el de esta bebida. Según Eiras Roel, éstos comerciantes y mercaderes estarían enmarcados en un segundo nivel según el nivel económico – por debajo de los diez mil reales anuales- y por lo tanto con unas características sociales y culturales propias de este rango<sup>531</sup>. Entre los rasgos más llamativos de este segundo nivel y que podemos observar en el propio Catastro es el uso del “don” de forma arbitraria con el que se dejan agasajar algunos individuos, aunque dicho tratamiento no les corresponda haciendo gala de una respetabilidad social mayor a la que les corresponde<sup>532</sup>.

Dicho gremio conformaba la Cofradía de Nuestra Señora de la Antigua con sede en el monasterio de San Payo de Antealtares<sup>533</sup>. Dicha cofradía fue fundada a principios del siglo XVII y regía por unas Constituciones, que regulan la vida gremial y la venta de vino, aprobadas por la ciudad y por el Real Consejo, aunque en 1760 se optaron por unas

<sup>531</sup> *Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales ...*, pág. 41-42.

<sup>532</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La burguesía mercantil compostelana...”, pág. 530.

<sup>533</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº232, 1771, pág. 71.

nuevas Constituciones que modificaron parcialmente las anteriores<sup>534</sup>. Los problemas de liquidez conllevan a plantear esta última reforma en sus Constituciones buscando reducir el gasto tal y como nos muestra el tercer capítulo:

*... que respecto se experimenta que esta Santa Cofradía tiene mucha falta de cera y ornatos y que sus emolumentos y rentas solamente consiste en pagar cada individuo por su entrada diez ducados de vellón por una vez y haber algunos años que no haya algún entrado, y no pagar otras caridades y con solo el producto de las entradas serle imposible suportar tantas pensiones y gastos como anualmente tiene pues sin incluir la cera que se gasta con los hermanos difuntos tiene que pagar en el propio dinero al Monasterio de San Payo donde se halla situada dicha Cofradía doscientos y veinte reales por razón de piso asistencia de vísperas y misa cantada[...]; sesenta reales que se dan al predicador por el sermón; treinta reales a los dos sacristanes de dicho Monasterio; otros cincuenta â seis señores sacerdotes y rector de Señor Andrés Apóstol de esta ciudad en cuyo distro se halla referido Monasterio por procesión que sale de el por las calles de la Santa Imagen en dicho dos días; doce reales al musico gaitero y otros varios gastos anuales para los cuales no tiene dicha cofradía mas renta ni efectos que los citados diez ducados de entrada y contemplando que esto no alcanza sin que â breve tipos experimente un sumo atraso endicha cofradía...<sup>535</sup>.*

Los cofrades habían establecido una actitud monopolística impidiendo que nuevos individuos accediesen a alcanzar cualquier tipo de beneficio dentro del gremio. Para ello se habían servido de la compra de tabernas de la ciudad impidiendo nuevos ingresos para la cofradía, acaparando muchos de ellos un número significativo de estos negocios. Esta práctica había llevado a inmovilismo económico llevado a cabo por unos pocos que no solo perjudicaba a las arcas de la cofradía sino también a la ciudad y al propio ramo en sí que no conseguía regenerarse internamente perjudicando a muchos sus miembros al no poder acceder a capas superiores. Este problema es reflejado en el capítulo quinto de las nuevas Constituciones de 1760:

*... que atento al numero de Cofrades de que se compone esta Cofradía y trato, excede de sesenta y que muchos de ellos tienen â seis, siete y â ocho tabernas, atreviéndose sin reflexión, ni reparo, â pagar por las mas de ellas, â treinta, cuarenta y mas ducados, y las mas ocupadas como uno ô dos fustes, y algunas tenerlas cerradas, lo mas del tiempo, ya por no tener con que surtir las, y por falta de tabernas y ôtros motivos, refluyen esto en perjuicio y daño del bien común, causando en ello el que los pobres [...] y los oficiales talleres en que trabajar, así por su carestía como por que todo lo que sirve para taberna lo ocupan en este misterio, lo que no suceda mui antes de ahora; aludiéndose a esto, que para el surtido de ellas se necesita muchos arrieros y por no ser ávido llega tanto su osadia, que los comerciantes, pujan unos â otros los portes pagándolos, a dicho arriero, una tercera parte mas de lo que se debía y acostumbrada antes que se hiciese tanto número de tabernas, obligados por este método a cualquier particular que quiera conducir vino para su consumo que pague dichos portes con grave exceso y por consiguiente, que para la manutención de tantas tabernas les he preciso mantener otras tabernas que las*

<sup>534</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°208, 1760, fol. 40r-75v.

<sup>535</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°208, 1760, fol. 43r.

*más podía servir de criadas al público por dichos motivos y otros que se dejan considerar son la causa de que el vino en esta ciudad, por lo regular tena mas subido precio en perjuicio del común, por que el comerciante para darlo al público echa cuenta dicho alquileres de tabernas, salarios de taberneras, portes crecidos de arrieros principal derechos reales y otros varios gastos que cuando mas estos suban es y refluye en detrimento del público; por tanto deseando el alivio y mayor beneficio al bien común y particular se ordena.*<sup>536</sup>

Como podemos observar el conservadurismo y estancamiento de este gremio había provocado su propio desgaste hasta tal punto de tener que intervenir en sus propias Constituciones y regular la actividad comercial del vino que facilitase cierta oxigenación de la Cofradía. Evidentemente estas prácticas monopolísticas, aunque enmascaradas de cierta falta de suministro y elevados costes, eran realizadas por un grupo muy selecto entre los tratantes de vino, quienes tenían los recursos económicos suficientes para permitirse tales costes en los alquileres o pago de tabernas sin perjudicar su propia rentabilidad. Aunque no podemos precisar con exactitud quiénes son, parecen pertenecer al grupo más selecto de estos con unos rendimientos anuales bastante cuantiosos como para hacer frente a tamaña inversión en el control de las tabernas. Para intentar acabar con este problema las nuevas Constituciones determinaban que cada cofrade dispusiese de un número limitado de estos establecimientos tanto en la ciudad como en los arrabales – máximo dos tabernas- bajo penas de cincuenta ducados.

Este conservadurismo económico no solo afectó al ingreso de nuevos miembros sino también a la propia actividad en sí de la venta de vinos gallegos. El Reino de Galicia era un gran producto de caldos con cierta fama favorecida por la presencia de amplias áreas vitícolas con una gran producción que no tenía competencia con otros vinos y por lo tanto seguro. Por ello la aparición de nuevos negocios dedicados a vinos de otras regiones peninsulares o extranjeros eran visto con una actitud reacia que eran necesario controlar y hacer desaparecer en la medida de lo posible para no perjudicar el monopolio gallego. En pocas palabras, el intrusismo debía ser eliminado por el bien del gremio.

El caso más evidente nos lo encontramos en 1770 cuando un catalán, Francisco Sabría, abre una tienda de vinos andaluces y catalanes en la ciudad. Esta apertura fue vista como un claro acto de intrusismo, pues podría desbancar o producir pérdidas al comercio vitícola gallego. Por ello había que actuar de forma rápida y contundente para evitar que estos negocios tuvieran éxito entre la población y empezase a expandirse por la ciudad. Ante la legalidad de la apertura de esta tienda, el gremio de mercaderes y vinos optó por practicar la competencia desleal contra Francisco de Sabría, acusándolo de vender vinos de escasa calidad en perjuicio de la ciudad y por lo tanto solicitando la actuación municipal con respecto a su cierre:

*En este Ayuntamiento juntos dichos señores por cuyo aviso del señor Alcalde más antiguo habiendo concurrido don Juan López Hernández, Don Blas Manzanares, diputados y don Lucas de Barros procurador personero de lo común, se ha visto representación de los diputados [...] exponiendo los prejuicios que se pueden seguir en la venta de vino por menor que hace un catalán en este pueblo, con ingredientes contrario a la salud pública, al precio que se le antoja y hacen expresión de Real providencia del consejo a instancia de la ciudad de Betanzos, prohibiendo a todo catalán extranjero pueda introducir ni vender vino a fuera por el perjuicio que trae a los naturales...*<sup>537</sup>

<sup>536</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°208, 1760, fol. 44r y v.

<sup>537</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°229, 1770, fol. 314r-v.



Por otra parte, el gremio decide acudir a instancias superiores, con diferente resultado. En primer lugar, se solicita la prohibición de la venta de vinos catalanes, sin conseguirlo<sup>538</sup>. Por lo que acuden al Consejo de Castilla con el que sí logran su objetivo:

*En este Ayuntamiento juntos dichos señores por cedula antedime del señor Alcalde más antiguo que queda por cabeza, se ha visto carta de Don Miguel Pérez Suarez Agente de la ciudad en la corte con fecha diecinueve del corriente con que remite Despacho de S.M. y señores del Real y Supremo Consejo de Castilla obre la prohibición de venta de vinos catalanes y extranjeros en esta ciudad y lugares de su jurisdicción, y que suspendan la venta del que tengan introducido: acordaron que el señor Alcalde más antiguo de cumplimiento en todo y por todo dicho Real Despacho, y hecho se junte, y lo firman.<sup>539</sup>*

Como podemos observar, la prohibición es rotunda llegando incluso a impedir la venta de los productos que ya se encontraban en la ciudad. ¿Por qué el Consejo de Castilla considera a estos productos tan peligrosos como para impedir su comercio? La respuesta la da Real Despacho sobre dicha prohibición, en donde se apela a la pobreza de la ciudad y de Galicia mostrándolo como un reino con una economía frágil que podía sucumbir fácilmente a la intromisión extranjera:

*... Señor Narciso Francisco Blázquez, en nombre de las ciudades de Santiago y Tuy, Reyno de Galicia, y en virtud de su poder tengo presentado y presento con la debida solemnidad, ante V.A. como mejor proceda. Digo que en la notoria escasez de granos y General miseria, que ha padecido dicho Reyno de Galicia de que todavía no está enteramente libre, se ha visto en la necesidad de vender todo lo más precioso, hacerlo dinero y expenderlo en la compra de Pan con que sustentarse por cuyo motivo es cortísima la porción de moneda que se encuentra en dicho Reyno y se acabaría de extraer toda con la venta que hacen los catalanes y otros extranjeros de un vino mas barato que el del País y mas vigoroso a fuerza de ingredientes, y confecciones, que en lugar de apagar la sed, la aumenta excitando un apetito insaciable de beber, de que se sigue no solo la absoluta extracción del dinero, sin el cual es imposible la subsistencia, sino el quebranto o perdida de la salud de las Personas, que le usan y las ruinas de los labradores cosecheros, que no dando salida a los frutos de la misma especie cuyo cultivo les ha costado tanto y no pueden beneficiarlo barato vendrán que abandonar su ejercicio y venden a despoblare muchísimo Pueblos de aquel Reyno como los de la Rivera, de la Ulla, Avia, Miño, Ribadavia, provincia de Tuy y otros cuyas cosechas no solo son suficientes para abastecerse, sino que sobran para proveer el principado de Asturias, con la ventaja de ser un vino de mejor calidad, sano, natural y sin menor tacha, y mediante que el libre comercio fomentando por Reales Ordenes debe entenderse de un comercio útil, [...]por el azote y calamidad que ha sufrido a que las demás Provincias de la Península le socorriesen con suministrarle lo necesario para su subsistencia se le lleva lo que no le hace falta o le sobra, sacándole el poco dinero que le resta con ruina, de pueblos enteros y perjuicio de la salud de sus habitantes. En cuyas circunstancias parece ha merito para que, por proveído reciente con la ciudad de Betanzos, se prohíba por punto general en todo el*

<sup>538</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°229, 1770, fol.354r -355r.

<sup>539</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°320, 1770, fol. 168r.

*Reyno la introducción de un vino extranjero, o a lo menos en las dos ciudades de Santiago y Tuy con los pueblos de su partido por tanto. [...]*<sup>540</sup>

La versión negativa de la realidad económica gallega para evitar la intrusión de nuevos productos vitícolas es evidente y efectiva. A pesar de esta prohibición fueron muchos los que intentaron probar fortuna en la ciudad con la venta de vinos extranjeros en la ciudad, especialmente los procedentes de Andalucía y Cataluña<sup>541</sup>, con la consiguiente reacción del gremio de mercaderes y comerciantes de vinos quienes recurrían una y otra vez a la imagen de un Reino y ciudad empobrecida cuyo comercio extraía las pocas ganancias que se obtenían e impidiendo su resurgimiento económico.

### **5.3.2. Áreas de procedencia, transporte y acceso del vino.**

Antes de centrarnos en el estudio aquellas zonas geográficas suministradoras de vino en la ciudad – las comarcas de Ribeiro y Ulla- atenderemos de forma general a la coyuntura agraria vitícola del reino de Galicia para entender mejor el contexto en el que nos situamos. En este aspecto son muchos los trabajos que se han interesado por investigar la viticultura gallega del siglo XVIII y que nos han ayudado a establecer un marco de general de la situación del cultivo del viñedo. Entre estos estudios disponemos de los trabajos de geógrafos como Abel Bouhier<sup>542</sup> e historiadores como Alain Huetz de Lempes, Antonio Meijide, Jaime García- Lombardero, Luis Domínguez Castro y Pegerto Saavedra<sup>543</sup>, cuyas investigaciones iremos mencionando a lo largo de este apartado.

El cultivo de la vid fue uno de las actividades agrarias más extendidas del Reino de Galicia llegando a su máxima extensión durante el siglo XVIII coincidiendo con el aumento demográfico y las continuas crisis frumentarias<sup>544</sup>. Su plantío hacía de él un cultivo tradicional, fluctuante pero muy lucrativo, aunque con un elevado grado de especulación al ser una bebida de las más deseadas y fáciles de vender por su elevada demanda. Por este motivo muchos agricultores se dedicaron de forma total o parcial al cultivo de la vid.

---

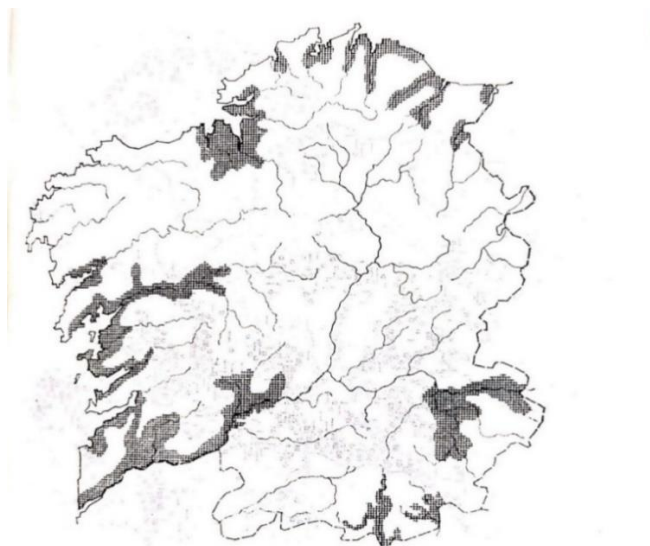
<sup>540</sup> A.H.U.S. A.M. Libros de actas, nº 230, 1770, fol. 339r-341v.

<sup>541</sup> Por ejemplo, en el año 1782 se permite al catalán Antonio Llunas a vender vino siempre y cuando esté fuera de buena calidad y a buen precio (A.H.U. S. A.M. Libro de Actas, nº252, 1782, fol. 116r-117v).

<sup>542</sup> BOUHIER, Abel. *La Galice: essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-sur-Yon, [s.n.], 1979.

<sup>543</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio. “La viticultura gallega en el siglo XVIII”, en *Revista de economía de Galicia*, nº23, 1961, págs. 52-62; HUETZ DE LEMPS, Alain. *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Burdeos, Institut de Géographie. Faculté des Lettres, 1967; GARCÍA LOMBARDERO, Jaime., *La agricultura y el estancamiento...*; DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. *Viños, viñas e xentes do Ribeiro*. Vigo, Xerais Edicións Xerais de Galicia, D.L., 1992; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “La economía vitícola en la Galicia del Antiguo Régimen”, en *Agricultura y Sociedad*, nº62, 1992, pág. 111-166.

<sup>544</sup> GARCÍA LOMBARDERO, Jaime., *La agricultura y el estancamiento ...*, pág. 47.

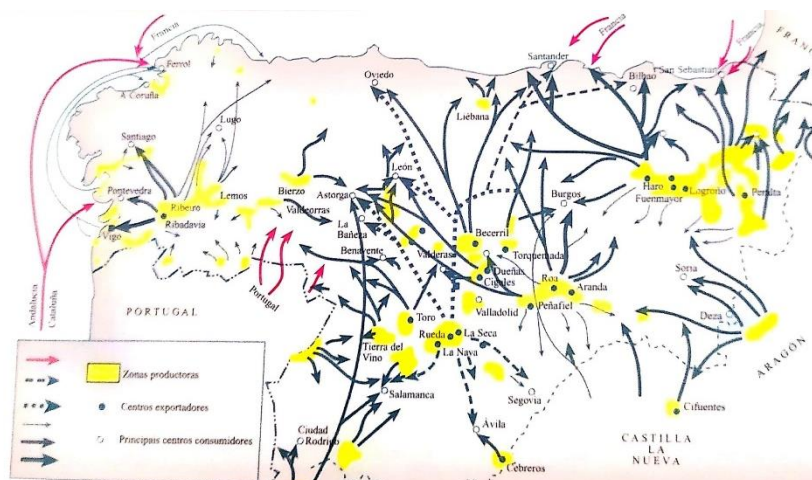


**Mapa n°12: El viñedo en Galicia a mediados del siglo XVIII según los datos del Catastro de Ensenada**  
Atlas Histórico de Galicia (1998)

Como podemos ver en el mapa los espacios de producción vitícola se reducen a siete grandes zonas, que Jaime García Lombardero delimita en las siguientes:

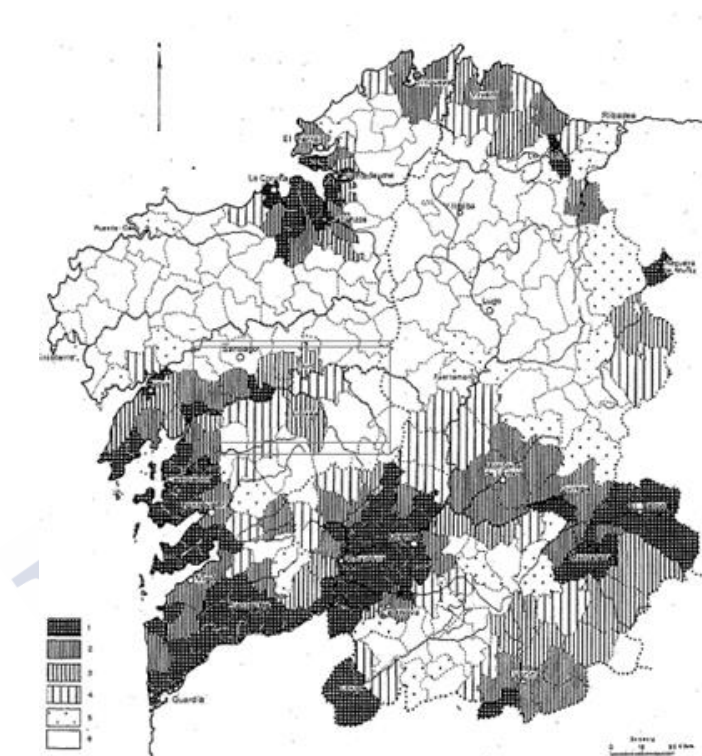
1. Rías y valles de la Costa Norte
2. Rías altas de Coruña, Betanzos y Ferrol
3. Valle del Ulla
4. Rías bajas
5. Bajo Miño
6. Sur de Lugo
7. Provincia de Orense

Estas áreas de producción se vieron beneficiadas por el escaso desarrollo de la red de transportes a nivel nacional del siglo XVIII y principios del XIX, pues el mercado de vinos quedaba encuadrado dentro del propio Reino de Galicia sin interferencias con otros caldos españoles que pudieran modificar o ver alterada su demanda dentro del reino. En este aspecto, Galicia se autoabastecía principalmente de su propia producción de vino al margen del comercio peninsular.



Atlas Histórico de Galicia (1998)

La producción vitícola de las principales áreas gallegas era consumida en el propio reino. Aunque había proveedores y vinos extranjeros, eran minoritarios y nunca fueron un problema para los mercaderes de vino, quienes mantenían un control acérrimo de este producto y se beneficiaban de la alta estima de los vinos gallegos. Esto no evitó cierta intrusión por parte de comerciantes foráneos que intentaban hacerse hueco en este mercado, sobre todo con productos franceses, catalanes, y andaluces. Pero el poder de los mercaderes gallegos y su conocimiento y control del mercado les permitía actuar pronto contra los nuevos comerciantes extranjeros impidiendo que su pequeño negocio prosperase. De esta forma, los mercaderes de vino mitigaban la competencia asegurándose el mercado gallego íntegramente para ellos.



**Mapa n°13: El comercio de vino en el siglo XVIII**  
Atlas Histórico de Galicia (1998)

Entre las zonas de mayor consumo destacó Santiago de Compostela. A esta ciudad llegaban principalmente caldos de la zona de la Ulla y Ribeiro, que además coinciden por ser las principales áreas comerciales vitícolas del Reino de Galicia en relación a todas las anteriormente mencionadas<sup>545</sup>.

El volumen de vino que requería la ciudad fue el principal motor de desarrollo para estas zonas vitícolas que se vieron notablemente beneficiadas por el crecimiento poblacional que experimentó la ciudad durante todo el siglo XVIII.

Las áreas productoras de vino del Ribeiro fueron principalmente estudiadas por el historiador Luís Domínguez Castro, quien a través de un estudio de la propiedad agraria y las economías domésticas de esta comarca nos permite conocer la importancia de la producción y comercialización del vino en esta zona<sup>546</sup>. El Ribeiro fue una de las zonas

<sup>545</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la tierra de Santiago...*, págs. 220-221.

<sup>546</sup> DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. *Viños, viñas e xentes ...*



vitícolas más prósperas en la producción y venta de vino que se remonta desde la Edad Media<sup>547</sup>.

La constante demanda de vino orensano provocó una monopolización de las viñas de los pequeños minifundios que vieron cómo el comercio de los caldos era mucho más próspero que los sistemas de policultivo dados en otros lugares<sup>548</sup>.

Durante el siglo XVIII, este frágil pero lucrativo comercio comenzó a sufrir las consecuencias de la especialización en sus cultivos. En primer lugar, la exclusividad de estas zonas en los rendimientos de sus cultivos y los problemas existentes en la red caminera fueron la base de su decadencia. El comercio entre el Ribeiro y sus focos de demanda – en los que se encontraría la propia ciudad de Santiago- no gozó de muy buena fama considerándolo en palabras de Lucas Labrada “tráfico libertino” así como depender de la iniciativa individual frente a lo tramposo que suponía confiar en arrieros y recueros<sup>549</sup>. Este hecho agravó aún más una situación comercial que ya afectaba a determinados lugares como Amando, Valdeorras o Ribeiro cuya estima dentro del mercado había decaído notablemente y que se agravó con la introducción en el mercado gallego de otros vinos de otras zonas vitícolas, así como andaluces, catalanes y franceses<sup>550</sup>. Problemas que se agravaron en siglos posteriores cuando los compradores ingleses de estas zonas vitícolas se desplazaron hasta zonas del norte de Portugal ante los enfrentamientos entre Inglaterra y Reino Unido y las constantes plagas a los viñedos.

El consumo de vino de Ribeiro en Santiago estaba en el modelo alimenticio privilegiado. Eran las instituciones eclesiásticas de la ciudad las principales demandantes de estos caldos que para asegurarse la autosuficiencia de uno de sus alimentos más básicos recurren a disponer de sus propiedades en esta área vitícola, procurando en primer lugar abastecer a la propia institución y, de ser el caso, vender el excedente. El consumo de vino del Ribeiro por las élites se debe principalmente a una fuerte tradición frente una realidad de mercado más convulsa. Por el contrario, los vinos provenientes del Ulla considerados de menor calidad por los grupos privilegiados, fueron más demandados por el resto de la sociedad compostelana, dado que su menor precio favorecía un consumo más generalizado. Por ello, la vinculación de la ciudad con respecto a la comarca de la Ulla hizo que se fortaleciera y aumentase en sintonía con el crecimiento poblacional de

---

<sup>547</sup> SANTOS SOLLA, Xosé. *Geografía de la vid y el vino de Galicia*. Pontevedra, Diputación Provincial de Pontevedra, 1992; DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. *Viños, viñas e xentes do Ribeiro...*; Entre los estudios medievalistas centrados en el comercio del vino de Ribeiro destacamos la tesis doctoral de Elisa Ferreira Priegue en donde además de otros productos dedica algunos pasajes al vino de Ribeiro (en FERREIRA PRIEGUE, Elisa. *Galicia en el comercio marítimo medieval*. Tesis Doctoral. Universidad de Santiago de Compostela, 1986). Posteriormente fueron parcialmente publicadas su investigación que recogería la autora bajo el título: “Galicia en la Marisma de Castilla: la dinámica de los intercambios mercantiles”, en ARÍZAGA BOLÚMBURU, Beatriz; SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel (coords.). *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*. Nájera, Instituto de Estudios Riojanos, 2005, págs. 165-186, con mención en lo referente al vino de Ribeiro en la pág. 185); También es muy interesante en la historiografía gallega sobre la producción agraria y comercialización del vino.

<sup>548</sup> Según Luis Domingo Castro: “El precio del vino permite sobrevivir en explotaciones de dimensiones muy reducidas, cosa inviable en tierras de pan llevar o ganado” (en DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. “Bens divididos, bens partidos: herencia y patrimonio en la Galicia contemporánea”, en *Mélanges de l'École française de Rome. Italie et Méditerranée*, tomo 110, n°1, 1998, pág. 50).

<sup>549</sup> LABRADA, Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia...*, pág. 125; EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia y con Galicia...”, pág. 160; También Xavier Castro recoge esta problemática de los arrieros que transportaban los vinos del Ribeiro en su obra: CASTRO PÉREZ, Xavier. *A la sombra ejemplar de los ...*, pág. 300.

<sup>550</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio. “La viticultura gallega en el ...”, pág. 218; del mismo autor: *Economía marítima de la Galicia Cantábrica en el siglo XVIII*. Valladolid, Departamento de Historia Moderna, 1971, pág. 172; EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia y con Galicia...”, pág. 161; REY CASTELAO, Ofelia. “Del Sur al Norte: productos de Andalucía y América ...”, págs. 739-759.



Santiago<sup>551</sup>. Curiosamente, y como dice Ofelia Rey Castelao en sus estudios sobre la comarca de la Ulla, solo existe un arriero encargado del transporte de vinos desde Ribadulla a Santiago según el Catastro de Ensenada, aunque todo hace indicar que el tráfico entre esta área de producción vitícola y la propia ciudad era mucho mayor de lo que este documento fiscal estima. A pesar de la presencia de un único arriero registrado en el Catastro dedicado a transportar vinos de Ribadulla a Santiago<sup>552</sup>. En un informe trasladado al consistorio en 1769 se enumeran cuáles fueron las principales suministradoras de la ciudad:

*... vendidas por mayor por los cosecheros del Rivero de avia y de la Ulla según las cuales tenemos entendido que en varias feligresías del primero como son, Carballo, de San Payo [de Ventosela], Sanín, San Andrés de Camporredondo, Layas, Ventosa, Saá, Sadurín, Trasariz, Razamonde, Lebosende, Vieite, y otras corre, y ha corrido el de la presente cosecha...*<sup>553</sup>

Sin duda uno de los aspectos más controvertidos del suministro de vino fue su transporte desde las zonas productoras hasta la ciudad de Santiago. El encarecimiento en los transportes propiciado por el mal estado e incluso nulas infraestructuras viarias, que caracterizaba el reino de Galicia y en nuestro caso que afectaba a la ciudad, así como la propia especulación comercial a la que era sometido dicho artículo hacía el más conflictivo y fraudulento favorecido por la opacidad del propio proceso transporte. La conducción de los caldos desde sus regiones de origen era uno de los factores que el consistorio tenía en cuenta a la hora de establecer el precio al por menor en la ciudad, dato que era determinado por los tratantes de vino y por lo tanto sujeto a la subjetividad del propio gremio. Este transporte se realizaba gracias a la fuerza animal de las recuas con las que contaba un arriero sorteando los obstáculos físicos y en algunos casos económicos – portazgos y barcajes- para llegar a la ciudad<sup>554</sup>.

Son frecuentes los memoriales que se hacen llegar al ayuntamiento especificando el coste, aunque son pocos los que aparecen reflejados como tales en los *libros de Actas* siendo lo común el acto de “*se ha visto memorial*” pero sin reflejar los datos concretos de dicho memorial. De los que informes que sí fueron transcritos a los libros de Actas encontramos tres años diferentes -1767, 1769 y 1773- siendo el más completo de estos el memorial de 1767 en donde no solo aparece el precio del vino y transporte sino también otros costes adicionales como dietas de los toneleros, salario del arriero, alquileres de las bodegas, y otros gastos aportándonos una visión completa de los valores totales que implicaba el surtimiento del vino en la ciudad a un coste de 180 reales con dos maravedís y un tercio por moyo<sup>555</sup>.

Si nos centramos únicamente en el transporte del vino de Ribeiro de esos años, los precios son los siguientes:

---

<sup>551</sup> GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento ...*, pág. 52; REY CASTELAO, Ofelia. *Aproximación a la historia rural...*, pág. 131.

<sup>552</sup> Ibidem, pág. 130.

<sup>553</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº288, fol. 134r.

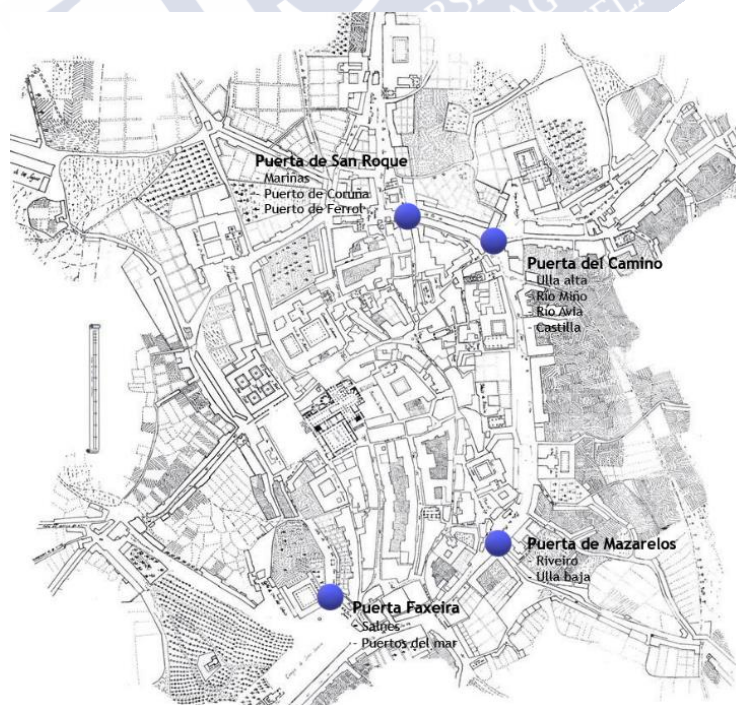
<sup>554</sup> BARREIRO GIL, Jaime. “El atraso económico y el sistema...” pág. 12.

<sup>555</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº223, 1767, fol. 27r- 28r.

<b>Tabla nº21. Costes y portes de vino del Ribeiro suministrado a Santiago</b>		
Año	Coste de moyo en reales	Portes en reales
1767	104	26
1769	70-80	22
1773	-	40-42

A pesar de la concentración de las fechas en las que aparecen reflejado el coste del transporte de los moyos de vino del Ribeiro es bastante significativo el hecho de que en seis años el porte del moyo de este vino aumente en un 284,6%. Aunque este no es el único dato del que disponemos pues en el memorial de 1769 aparecen reflejados los costes de transporte del vino procedente del Ulla, los cuales es muy llamativo por su bajo coste con respecto al Ribeiro, siendo este de seis reales. Lo que hacía que ese año el coste de los caldos de esta comarca fuera notablemente inferiores a los de la comarca de Rivadavia en un 72,72%. A pesar de esta diferencia en los portes el Ulla, y con un coste en el moyo más económico, su precio de venta al por menor siempre se encontraba entre los 4 maravedís por debajo del Ribeiro blanco y dos del tinto.

Los vinos que entraban a la ciudad lo hacían a través las puertas que el consistorio tenía marcadas para tal efecto<sup>556</sup>. Hasta 1771, el acceso al vino tanto atabernado, del común y eclesiástico accedía a la ciudad con base a su procedencia. En el caso del vino de Salnés y puertos del mar tenía como entrada la puerta Faxeira, los naturales de la Ulla alta y partes del Miño, Avia y Castilla por la puerta del Camino mientras que los originarios del Ribeiro y Ulla baja accedían a través de la puerta del Mercado, y la puerta de San Roque para el procedente de Mariñas y Puertos de Coruña y Ferrol.



**Plano nº4. Relación de las puertas de la ciudad y procedencia de los vinos que llegaban a la ciudad de Santiago antes de 1771**

<sup>556</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº247, 1779, fol. 101r y v.

El gran número de accesos del vino a la ciudad dificulta en gran medida el control municipal sobre este producto que agravó con la falta de fieles que pudieran dar cuenta de ello en las puertas. Esto propició una reducción a sólo dos accesos -puerta del Mercado y del Camino – a las que asistían el fiel del Casco y el fiel del Partido respectivamente. Pero en 1771, en tiempo del Señor Don Manuel de España a instancias del fiel del Casto don Bartolomé Pérez Villamil, se produjo el cierre de la puerta del Camino agravando aún más la situación. Esta decisión provocó las quejas del gremio de mercaderes quienes consideraban que una única vía de acceso era insuficiente presentando un memorial ante el ayuntamiento solicitando la reapertura de las puertas cerradas:

*En este ayuntamiento dichos señores, se ha visto memorial de los comerciantes de vino de esta ciudad y arrabales en asunto a que se permita entrar el vino para abastecer este pueblo por las cuatro Puertas que señala, y cuando menos las dos del Mercado y del Camino, por los motivos y razones que exponen, tratando y conferenciando por dichos señores. Acordaron se junto y se pase oficialmente al Administrador General de Rentas Provinciales, para que señale los guardias que hayan de asistir en las puertas del Camino y Mercado, que este ayuntamiento nombra destina para las entradas de vinos en esta ciudad, [...]*<sup>557</sup>

Esta petición fue totalmente ignorada manteniendo únicamente las puertas del mercado y camino como puntos de acceso al vino de la ciudad. Ante esta negativa los mercaderes del vino presentan un recurso al Administrador General de Rentas Provinciales en que se obliga a abrir nuevos accesos para la entrada de vino:

*... entregado ayer 16 en su tarde de que en vista del recurso que la presentaron los Mercaderes de vino, exponiendo los imponderables perjuicios que así a estos como a los arrieros conductores de este género se les seguía de no permitírseles la introducción de el por otra puerta que la del Mercado á que dice vs. la limité mi antecesor Don Manuel de España obrando despóticamente, y sin noticia de ese ayuntamiento que anteriormente y cuando se estableció esta administración General de las Rentas Reales [...] había señalado las de San Roque, Camino y del mercado y que atendiendo también vs. a que dicho perjuicios son intolerables el día por la muda de la casa de Administración á mucha distancia de la puerta del Mercado, instruido el Ayuntamiento de la pretensión de los mercaderes de que se les señalen cuatro puertas, habiendo oído al señor Procurador general se había servido señalar y obrar para la instrucción de vinos, las del Camino y Mercado, y Acordado se me pasase oficio para disponiendo el correspondiente resguardo en las dichas puertas, se publique bando esta determinación digo: que sin embargo de que no se alcanza o pueda seguirse perjuicio a los arrieros y que solo no es intolerable [...] puede vs. desde luego publicar el bando fijando las entradas a las puertas del Camino y Mercado, en las que desde mañana 18, habrá el competente número de resguardo y fieles para el peso de las cargas que introduzcan y reconocimiento de las pipas..*<sup>558</sup>

Los mercaderes de vino consiguieron así la apertura de una nueva puerta con la que hacer llegar el vino a la ciudad, pero al mismo tiempo propició la colocación de pesas en ambos accesos, protocolo que nunca se había realizado y que atentaba notablemente con

<sup>557</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°247, 1779, fol. 105r.

<sup>558</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°247, 1779, fol. 109r-110r.

los intereses de los mercaderes y comerciantes del trato de vino<sup>559</sup>. La nueva medida sobre la colocación de pesas romanas en las puertas del Camino y Mercado creó gran malestar creando disturbios y amenazas públicas a través de pasquines que circulaban por la ciudad:

*...mas que contiene á solicitar se quitase las Romanas que para el peso del vino que introduce por las Puertas del Camino y Mercado, y reducir después á moyos para precaver fraudes a la Real Hacienda se habían puesto en ellas, cuando a vista de la novedad de convocarse por un pasquín á pasquines al pueblo para incendiarse la casa y la del contador, dispuse y el caballero subdelegado de las Rentas hizo lo mismo, se quitase por ahora como se ejecutó a las diez de la mañana, de lo que parece no podían estar ignorantes los señores capitulares a lo menos alguno me consta.*<sup>560</sup>

Como se ve, el conflicto entre las autoridades municipales y el ramo de tratantes de vino había alcanzado un punto muy difícil para ambos obligando a retroceder en sus pretensiones al consistorio ante estas amenazas. Sin duda, este hecho se convirtió en un símbolo de la fuerza y poder que los mercaderes y comerciantes del ramo de vinos tenían en la ciudad llegando incluso a la violencia si fuera necesario para conseguir sus pretensiones en el caso de que estas no fueran recibidas y acatadas por el ayuntamiento.

Entre los negocios donde se vendían vino al por menor estarían las tabernas, mesones y posadas. Según el Catastro de Ensenada fueron 43 los taberneros y taberneras predominando la actividad femenina frente la masculina en este oficio en un 74,4% aunque la propiedad de estos negocios recaía mayoritariamente en los mercaderes de vino dedicados solo al suministro, pero no a la venta al público<sup>561</sup>. En 1800 el número de taberneros y taberneras aumento a sesenta y siete individuos, con la que se alcanza cierta equidad entre hombres (47,7%) y mujeres (53,3%) al frente de estos negocios. En estos lugares se servían abundante vino con pequeñas raciones de comida que ayudaban a mantener al cliente el máximo tiempo posible y favorecía la consumición. Esta práctica estaba totalmente prohibida por el consistorio considerando la ebriedad de sus clientes<sup>562</sup>. A pesar de esta prohibición las taberneras y taberneros siguieron ofreciendo raciones de pescado frito o asado, pequeñas raciones de guisos, tapas o callos como acompañamiento de las copas de vino<sup>563</sup>. Por otro lado, los mesones y posaderos eran conscientes de los ingresos que podían obtener con la venta de vino en sus negocios por lo que ofrecían a los huéspedes y viajeros esta consumición como parte de sus servicios.

### 5.3.3. Precios y calidad del vino

A pesar de esta medida las prefijaciones de los precios de los vinos en la venta al por menor no siempre se realizaron durante el mes de noviembre con motivo de dicha celebración litúrgica, sino que se desplazaba a los primeros meses del año y en concreto a la celebración e las ordenanzas municipales entre los meses de marzo y abril. Esto causó muchas discrepancias entre el gremio de los tratantes de vinos y el ayuntamiento, quienes recibían frecuentes peticiones para que fijasen el precio del producto ante la demora. Aunque esta no fue el único punto conflictivo entre ambos pues las prefijaciones

<sup>559</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº247, 1779, fol. 117r-v.

<sup>560</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº247, 1779, fol. 118r-v.

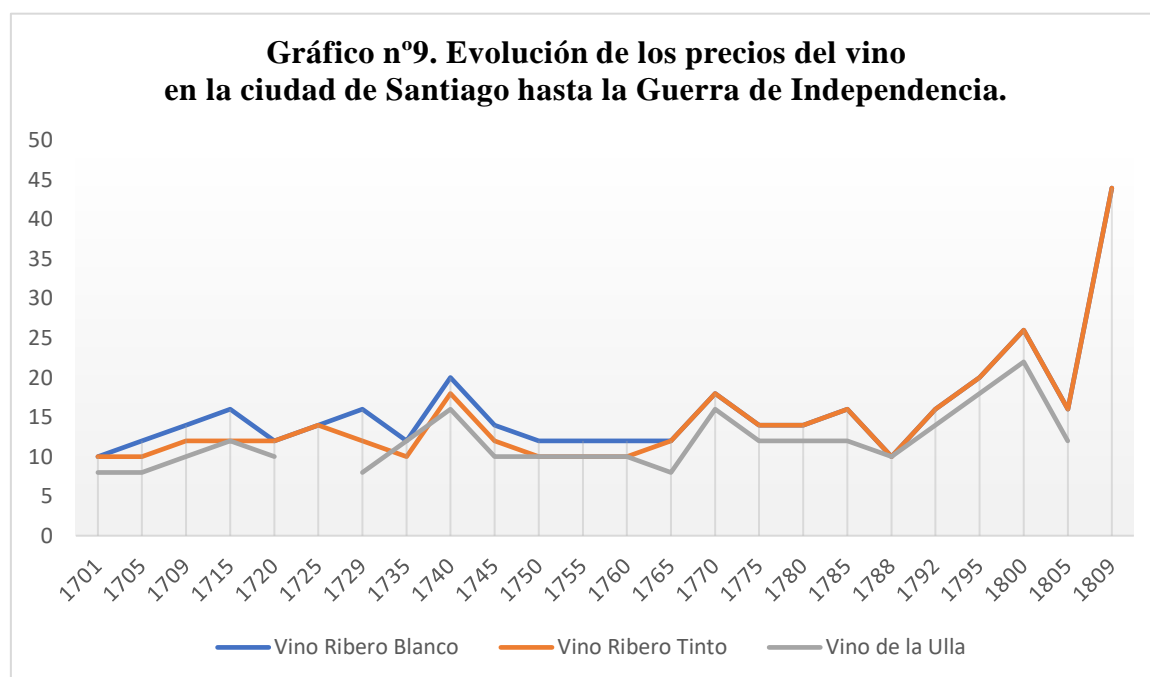
<sup>561</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, pág. 466.

<sup>562</sup> A.H.U.S., A.M. Libros de Bando, nº520, 1775-1799, fol. 118.

<sup>563</sup> A.H.U.S., A.M. Libros de Bando, nº520, 1775-1799, fol. 88r.



realizadas en los plenos consistoriales no solían marcar un margen de beneficio aceptable para los mercaderes con respecto a los gastos que su abastecimiento requería por lo que eran frecuentes los memoriales o peticiones para el aumento de los precios.



La evolución de los precios establecidos por el consistorio y reflejados en esta tabla nos aporta una gran variedad de información sobre la venta de este producto en la ciudad. En primer lugar, la prefijación se realizaba de forma anual teniendo en cuenta principalmente dos factores que determinaban su coste: el origen y su proceso de producción. El primero hace relación a la procedencia de estos caldos siendo consumidos en la ciudad distinguiendo entre los vinos de Ribadavia, considerados de una mayor calidad con respecto a los caldos procedentes de las comarcas de la Ulla. Esta relación entre las áreas vitícolas fue una constante hasta los años previos al inicio de la Guerra de Independencia cuando sólo se prefija el vino procedente de Ribeiro. Por otro lado, y relacionado con el proceso de producción es evidente la equiparación de blancos y tintos procedentes de Ribadavia con la entrada en vigor de la Real Pragmática del 11 de junio.

El ayuntamiento no sólo se encargaba de prefijar los precios del vino, sino que también entre sus competencias recaía la de reconocimiento del estado del vino que llegaba y había en la ciudad. Procedimiento que se realizaba a través de actuaciones conocidas como catas y calas. Puesto que las vendimias se realizaban a principios de otoño se establece como fecha para vender los nuevos caldos el día de san Martín, el 11 de noviembre:

*En este ayuntamiento juntos dichos señores por pronto aviso teniendo presente que estando en costumbre no beneficiarse el vino nuevo hasta el San Martin de Noviembre en que se considera no ser perjudicial a la salud publica como puede serlo en el mosto y que a pesar de no ser esto ignorado por los tratantes en este genero actualmente se cita despachando el de la próxima cosecha con escandalo; pies que debe ser de malísima calidad por salir de bajo los pies lo que exige pronto remedio, en consecuencia se acuerda se publique Bando haciendo notorio que el vino nuevo no se pueda beneficiarse hasta que legue el día de San Martin y el que fuese osado a contravenir esta justa*



*providencia, además de tomársele por perjudicial el que se le encuentre, se le exigirá la multa de cuatro ducados por la primera vez y a la segunda doblada con las demás providencias oportunas y mediante el señor diputado Fariña da cuenta de que algunas bodegas se esta despachando el citado género; se le comisiona para que con el auxilio necesario pase a secuestrarlo e impedir su beneficiamiento haciendo comparecer ante el Señor Regidor que administra Justicia a los cómplices de este delito para la corrección que estime conveniente, celándose por Alguaciles la puntual observancia y cumplimiento del Bando bajo su responsabilidad y lo firmaron*<sup>564</sup>

Esta situación provocaba que durante un breve periodo de tiempo en las tabernas conservasen vinos de la cosecha anterior aún por vender, así como las nuevas adquisiciones de ese año recibiendo los apelativos de “vino viejo” y “vino nuevo”. Para evitar fraudes en este sentido, el ayuntamiento procuró realizar inspecciones periódicas en las tabernas de la ciudad con el único fin de examinar el vino que en ellas se encontraba. Estos reconocimientos se instauraron en la segunda mitad del siglo XVIII y se mantuvieron hasta años antes con motivo de la Guerra de Independencia.

Para ello se estableció el 17 de noviembre de 1766 que el alcalde más antiguo acompañado de Gregorio de Robles, diputado de lo común y el escribano procedieron al examen del vino presente en las tabernas informando de su calidad al mismo tiempo que comprobaban los testimonios de las compras de vino para determinar qué clase de vino se trataba determinar diferentes precios para facilitar la salida del vino viejo<sup>565</sup>.

*.. en conforme al acuerdo celebrado en diez y siete del corriente se ha visto la cala y cata de vino hecha por el señor Alcalde más antiguo con asistencia del señor Gregorio de Robles, un de los diputados del común, y el presente escribano que consta por los autos de seis cientos setenta y dos moyos, los cuatrocientos cuarenta y ocho de vino viejo, y los ciento veinte cuatro del nuevo; [...] podrá darse el precio al cuartillo de vino viejo a catorce maravedís o que la ciudad resuelta lo que sea de su mas agrado. Tratado y conferenciado en vista de todo por dichos señores acordaron que el señor Alcalde obligue a los mercaderes de vino, a que la partida de los quinientos cuarenta y ocho moyos de vino viejo que se les calo las vendan a los tres cuartos y medio conforme se las habia mandado hasta aquí; y por lo que respecta al vino nuevo de la próxima cosecha teniendo presente lo estéril que fue en lo mas del reino por ahora se les regula para que lo puedan vender en cuartillo de el de la Ulla a diez y seis maravedís; y el del Ribeiro a diez y ocho, siendo uno y otros de buena calidad, sobre que se encarga al señor Alcalde la mayor vigilancia, y que cualquier vino maleado que encontrase lo haga derramar públicamente ...*<sup>566</sup>

A pesar de estas inspecciones realizadas de forma esporádica fue más la propia iniciativa del gremio de mercaderes de vino la que ofrecía la información necesaria sobre el vino viejo y nuevo de la ciudad, quizás para mantener al consistorio fuera de los asuntos del vino o simplemente por dejadez municipal. Este es el caso del fraude propiciado en 1769 por algunos “traficantes” quienes vendieron vino nuevo previo al día de San Martín de forma clandestina a precio de vino viejo<sup>567</sup>.

<sup>564</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°325, 1814, fol. 783r y v.

<sup>565</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°222, 1766, fol. 187r-188r.

<sup>566</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°222, 1766, fol. 193r-194r.

<sup>567</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°224, 1767, fol. 428r y v.

En resumen, las calas y catas fueron un intento más del consistorio por tomar el control del suministro de vinos de la ciudad fracasado por la propia dejación municipal en materia de abastos, permitiendo así un mayor control sobre este ramo al propio gremio de mercaderes y comerciantes de vino.



## 5.4. El pescado

El pescado fue uno de los alimentos más importantes y uno de los sustitutivos durante determinados periodos del año en los cuales quedaba prohibido el consumo cárnico -como en las temporadas de la Cuaresma y el Adviento- o en días específicos de vigilia como viernes y sábados o días festivos<sup>568</sup>. Es en estos periodos cuando el consumo de pescado se volvió imprescindible, llegando a suponer más de un tercio del año. La época de máximo consumo se producía entre enero a Cuaresma y durante las dos pascuas<sup>569</sup>.

La situación geográfica de Santiago de Compostela cercana a la costa, pero situándose en el interior propició que el abasto de pescado dependiese los transportes terrestres. Aunque al mismo tipo, la proximidad al mar benefició enormemente la presencia de productos con mayor asiduidad y en mejores condiciones que en zonas de interior de Castilla. La demanda de pescado en una ciudad profundamente tradicional y cristiana como era Santiago propició que existiera una fuerte necesidad de este tipo de productos adquiriendo una relación de dependencia entre las villas costeras y la propia ciudad. Es por este motivo, que en la pregunta número 37 del Catastro de Ensenada orientada a conocer sobre la existencia en la ciudad de embarcaciones o no destinadas a la navegación y su utilidad. A ella respondieron:

*Dijeron no saber haia yndividuo que tenga embarcación por estar la mar y ríos capaces de ellas distantes; solo si que don Manuel de Hermida tiene una cuia utilidad ignoran y creen se habrá considerado en el Puerto que navegue, y responden*<sup>570</sup>.

Santiago de Compostela era una ciudad dependiente de lo que ocurría en sus puertos y costas para poder abastecerse de este comestible. Por otro lado, este alimento era muy demandado en determinados periodos litúrgicos ante los preceptos de prohibición del consumo de carne. De hecho, las instituciones eclesiásticas y laicas, realizaban compras de pescado con el fin de asegurarse su acopio favoreciendo así sus miembros cumplieran con la norma. Hay que recordar que Santiago de Compostela era una ciudad tradicional cristiana por lo que el conjunto de la sociedad era partícipe de las directrices marcadas por la iglesia cristiana. Esta prohibición hizo que los huevos y el pescado fueran muy demandados. Las élites demandaban los mejores pescados y más sabrosos, como rodaballos, salmones o lenguados. Estos géneros tenían un alto precio principalmente por los elevados costes que implicaba su transporte al depender de la red de la red caminera. Por otro lado, estos grupos sociales preferían el pescado fresco frente al transformado, lo que suponía un problema añadido más pues este transporte debía de ser lo más apresurado posible para evitar que se corrompiese antes de llegar a su destino. Pero estas instituciones y élites no eran las únicas que disfrutaban de estos manjares, ya que todos los consumidores podían permitirse algún género de pescado dependiendo de su situación económica. Incluso las clases más bajas tenían acceso a él, como afirma Antonio Meijide “hasta el más pobre vecino compraba una arroba o arroba y media de bacalao”<sup>571</sup>.

Ante tal demanda de productos pesqueros es inevitable no centrarnos previamente en la situación de las costas y puertos gallegos durante el periodo que abarca nuestro estudio.

<sup>568</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia...*, págs. 82-83; CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *El pescado en la alimentación de Castilla y León...*, págs. 105-123; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España...*, pág. 73.

<sup>569</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio. *El comercio del bacalao en la Galicia...*, págs. 17-20.

<sup>570</sup> AGS, DGR, CE, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 20v-21r.

<sup>571</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio: *El comercio del bacalao...* pág. 23.

Para ello hemos recurrido a la obra de Francisco López Capont sobre la actividad pesquera en Galicia durante el siglo XVIII. Este autor expone que la actividad pesquera en las costas gallegas pasó por dos fases totalmente diferentes, poniendo de manifiesto el escaso desarrollo, llegando a tildarlo de “*prácticamente de subsistencia*” hasta 1750<sup>572</sup>. En la primera fase, las importaciones de pescado seco procedente de países extranjeros que llegaban a puertos gallegos -sobre todo bacalao- eran esenciales para el consumo de la población. Pero fue precisamente a partir de esta fecha cuando empezó un cambio en el que el producto nacional -gracias al triunfo de las salazones catalanas- desbancó al producto de importación, reduciéndolo enormemente a principios del siglo XIX.

La presencia de los catalanes en las costas gallegas ha sido objeto de investigación por otros muchos historiadores pues para autores como Carlos Martínez Shaw quienes considera a los “fomentadores catalanes” como auténticos agentes económicos del sector, aunque lamenta que aún hoy en día sean desconocidos en la historia de Cataluña del siglo XVIII<sup>573</sup>. Más conocida es su actividad en otras costas españolas como son la gallega y andaluza ante la repercusión que tuvo la presencia temporal en sus costas ante las críticas de los locales que veían afectada su actividad<sup>574</sup>. En el ámbito gallego, la presencia catalana y su repercusión en el sector pesquero ha sido estudiada por Luis Alonso Álvarez<sup>575</sup> y Antonio Meijide Pardo<sup>576</sup>.

Teniendo en cuenta la documentación consultada, es fácil determinar la procedencia de los productos pesqueros que llegaban a la ciudad, donde podemos distinguir dos esferas totalmente diferentes. En primer lugar, un consumo privilegiado con pescados de gran prestigio e interés, como rodaballos o salmones. Por otro lado, un consumo popular -y mayoritario de la ciudad- que estaba acorde con el grado de desarrollo que vivió la actividad pesquera de las costas gallegas, y en el que predominaba el bacalao y la sardina. Productos alimenticios considerados ordinarios pero que tanto las instituciones como los santiagueses y santiaguesas demandaban intensamente, pues era una proteína barata que las instituciones compraban en grandes cantidades para el consumo de sus residentes. Por ejemplo, en el monasterio de San Payo de Antealtares, las compras por millares de sardinas se realizaban de forma sistemática año tras año para alimentar a sus residentes<sup>577</sup>. Un modelo de consumo que no solo se ejercía en la ciudad sino también en otras instituciones de Galicia como en el Monasterio de Sobrado, donde la sardina salada era la principal fuente proteica de sus criados y personal contratado, e incluso pudiera ser consumido por alguno de los miembros de la congregación<sup>578</sup>.

---

<sup>572</sup> LÓPEZ CAPONT, Francisco. *El desarrollo industrial pesquero...* pág. 63.

<sup>573</sup> MARTÍNEZ SHAW, Carlos. “La pesca en la Catalunya del siglo XVIII. Una panorámica”, en *Pedralbes: revista d'història moderna*, 1988, nº8, pág. 327.

<sup>574</sup> MEIJIDE PARDO, María Luisa. “Polémica sobre los catalanes en las pesquerías gallegas del siglo XVIII”. En *Homenaje a Antonio Domínguez Ortíz*. Madrid, Ministerio de Educación y Ciencia, 1981, págs. 637-647.

<sup>575</sup> ALONSO ÁLVAREZ, Luis. *Industrialización y conflictos sociales en la Galicia del Antiguo Régimen, 1750-1830*. Madrid, Akal, D.L., 1977.

<sup>576</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio. *Economía marítima...*, citado ya; del mismo autor, “Contribución de los catalanes a la industria pesquera de Vigo”, *Anuario de Vigo*, 1969, págs. 9-14; “Negociantes catalanes y sus fábricas de Salazón en la Ría de Arousa (1780-1830)” en *Comunicación presentada al I Coloquio de Historia Económica celebrado en Barcelona en mayo de 1972*. La Coruña, [s.n.], 1973; “La penetración económica catalana en el puerto gallego de Mugaros, (1760-1830)”, en *Pedralbes: revista d'història moderna*, nº 4, 1984, págs. 7-38; “La economía marítima de Sada y Fontán en la época precapitalista: los salazoneros catalanes”, en *Anuario brigantino*, nº 18, 1995, págs. 91-104; “Contribución al estudio das pesqueiras do baixo miño nos séculos XVIII e XIX”, en *Grial: revista galega de cultura*, vol. 25, nº97, 1987, págs. 317-329”.

<sup>577</sup> A.S.P. Legs. B-9, Libros Bordadores de Mayordomía, sin foliar.

<sup>578</sup> VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia. ...”, pág. 165.

De hecho, la elevada demanda de sardinas en la ciudad de Santiago fue el principal motor de desarrollo de muchas villas y lugares costeros, como fue el caso de Rianxo:

*En esta Villa no hay absolutamente, fabrica alguna. Y para dar razón de la ocupación ó industria en que se exercitan los vecinos de ella se hace preciso dividirlos en tres clases: la primera entran quasi la mitad de los vecinos, que son matriculados, y su continuo exercicio és en la mar á la pesca: (asciende à doce mil millares la de sardina), en la segunda entran quiasi la otra mitad, que se ocupan en la agricultura, á excepción de unos pocos que tienen diferente destino; estos en número de 50 componen la tercera clase, y su profesión ú oficio es el de comprar á los marineros el pescado, para dirigirlo en caballerías á la Ciudad de Santiago<sup>579</sup>.*

Como podemos apreciar, Santiago de Compostela fue un gran foco comercial para muchos pescadores y comerciantes que no querían dejar escapar una oportunidad tan lucrativa. Para ello, estas villas y lugares tendieron a organizarse y especializarse en determinadas fases del suministro, con el objetivo de poder vender el género capturado. Una vez que las embarcaciones arribaban a puerto, se descargaba la carga y se suministraban los vecinos de la villa, para posteriormente destinar el resto a la venta. Este excedente se preparaba y envasaba para poder transportar la mercancía a aquellos lugares que lo demandasen. Dichas actividades facilitaron la creación de una serie de redes comerciales y de especificación de las labores en las que se veían involucrados tanto hombres como mujeres<sup>580</sup>, siendo ellas las principales encargadas de transformar o preparar la mercancía para llevarla a su destino, tal y como nos muestra el ilustrado José Lucas Labrada en su obra<sup>581</sup>. Esposas, madres e hijas de pescadores que limpiaban -y eviscerar si fuese necesario- el pescado para proceder a su tratamiento. Estas preparaciones eran principalmente seis: el cecial, el pescado curado, salado, salpreso, ahumado y escabechado entre otros de carácter minoritario.

En primer lugar, y siguiendo el orden anteriormente mencionado, el cecial era un proceso por el cual el pescado era secado y curado al aire. Son muchos los pescados que aceptan este tipo de preparación, siendo el más destacable la merluza o pescada. Asimismo, encontramos otros géneros como el bacalao, el abadejo, el rodaballo o incluso el pulpo. Su elaboración requería poca mano de obra y permitía que el pescado se conservase fresco durante muchos kilómetros, favoreciendo su consumo en el interior peninsular. En Galicia el pescado cecial no tuvo mucha profusión, pero sí que facilitó el consumo de pescado en determinados eventos, como fue el caso del pulpo cecial en las ferias y mercados. De hecho, la villa de Cangas de Morrazo se convirtió en la principal productora de pulpo seco o cecial a mediados del siglo XVIII<sup>582</sup>. Producción que ya había comenzado a realizarse en dicha villa en el siglo XVI y que abastecía de productos

---

<sup>579</sup> LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia ...*, pág. 44.

<sup>580</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. “El trabajo de las mujeres del campo y la economía familiar en la Galicia Moderna”, en *Arenal: Revista de historia de mujeres*, 2006, vol. 13, nº1, págs. 7-37.

<sup>581</sup> José Lucas Labrada describe de la siguiente forma la especialización femenina en la preparación de pescado en las villas para luego transportarlas: “*En éste ramo de industria se exercitan mas de cien mugeres de matritriculados y terrestres de la Villa en ésta forma: a destino de lavár, preparâr, y componèr en cestas el pescá do que hà de extraerse para fuera de la Villa otras en conducir por sí mismas, y en cestas pequeñas el pescádomenudo como sardinas , panchoces &c. à las Parroquias ó Pueblos inmediatos*” ( en LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia ...*, pág. 46-47).

<sup>582</sup> LÓPEZ CAPONT, Francisco. *El desarrollo industrial pesquero...*, pág. 136.



ceciales -como congrio o raya y, sobre todo, pulpo- en las ferias de Ribadavia, Celanova o Monterrey<sup>583</sup>.

Por lo que respecta al pescado curado, el segundo tipo mencionado, su preparación se asemejaba notablemente a la preparación requerida para el curado. Ambos necesitaban ser abiertos, y en algunos casos -dependiendo del género de pescado- eviscerados, pero mientras que el pescado seco o cecial era secado al aire, el curado requería pequeñas proporciones de sal. Este condimento, puesto sobre la carne del pescado, absorbía la humedad y detenía el proceso de putrefacción, produciendo una desecación más rápida que en el cecial. Esta técnica de conservación no fue exclusiva para el pescado, sino que fue una técnica muy empleada en toda clase de alimentos como el queso o la carne. Tanto el pescado cecial como el curado permitían llevar alimentos perecederos a lugares lejanos a la costa.

En tercer lugar, la más importante de todas las preparaciones fue la de las salazones y, en concreto, las conocidas como salado y salpreso. Ambas técnicas de conservación y tratamiento del pescado se diferencian con respecto al curado en que no se produce un secado al aire y las proporciones de sal empleadas son mucho menores. El salado y el salpreso fueron las dos técnicas más extendidas en las costas gallegas y de mayor transcendencia económica durante todo el siglo XVIII y XIX.

Ambos métodos, aunque parecidas en su técnica, difieren notablemente en su resultado y esto se dejó sentir en los mercados, incluido el de Santiago de Compostela. Por un lado, nos encontramos con la salazón elaborada tradicionalmente, mientras que el salpreso fue una técnica introducida por los comerciantes catalanes en torno al 1750. Dicho cambio técnico en las artes de pesca sería objeto de debate durante la segunda mitad del siglo XVIII, destacando al humanista José Andrés Cornide y su obra: *Memorias sobre obre la pesca de Sardina en las costas de Galicia*.

Ambas técnicas difieren en alguno de sus procedimientos. En el método gallego el tratamiento del género comenzaba limpiándolo y eviscerando, recibiendo el nombre de “escochado”- mientras que salpreso se introducían las sardinas enteras e incluso con las propias cabezas. En una segunda fase, con la técnica del salado, las sardinas eran depositadas cuidadosamente entre capas de sal dentro de un barril, en el que el propio peso de la sardina ejercía una presión natural en las capas inferiores. En cambio, con el método catalán, sí se ejercía una fuerza externa sobre el pescado a través de una prensa. Esta presión, junto a la sal, fueron el punto más distintivo y significativo de dicha preparación y de ahí deriva su nombre: salpreso.

Método Gallego	Método Catalán
Descabezado y destripado	Producto entero
Ligeramente prensado	Fuertemente prensado
Menor cantidad de sal	Mayor cantidad de sal

El resultado de ambas técnicas conformará uno de los alimentos más consumidos tanto en el reino de Galicia como en otros lugares peninsulares, incluido el reino de Portugal. Sin embargo, debido a las diferencias en el proceso, el sabor final variaba. Se consideraba que la sardina salpresada era de una calidad inferior a la salada, por lo que esta última era más apreciada. En el caso de Santiago de Compostela nos encontraremos ambas producciones a la venta en la pescadería pública.

---

<sup>583</sup> JUEGA PUIG, Juan. *El comercio marítimo de Galicia (1525-1640)*. Pontevedra, Diputación de Pontevedra, D.L. 2014, pág. 232 y 537.

Otra técnica de conservación bastante popular fue el ahumado. El autor Francisco Capont se extraña que el propio Cornide no menciona la lamprea ahumada en su ensayo, pues tenía muy alta estima, aunque su preparación se restringió al círculo familiar. A pesar de esto, no encontramos en nuestra documentación consumo de lamprea ahumada en la ciudad.

Por último, una de las preparaciones más consumidas fue el escabechado. Era un proceso en el que, tras haber limpiado el género a escabechar – incluso trocearlo si fuere necesario-, se freía y se introducía en una cazuela u olla con vinagre y especias. La complejidad del escabechado podía variar según las exigencias del cliente, para las mesas más exquisitas se añadían más ingredientes al sazonado. Por ejemplo, en el *Nuevo arte de cocina* de Juan de Altamiras se añade: zumo de media docena de naranjas agrias, agua, sal, pimienta, clavo y azafrán para hacer el escabechado de besugo<sup>584</sup>. Esta técnica de conservación fue susceptible para la mayoría de géneros, siendo el más común su preparación con ostras. Carril fue uno de los pocos lugares en los que se realice la producción de ostras en escabeche. Producto marinado del que se sirvieron los monjes de Sobrado, además de otros como rodaballos, mújoles y lenguados. Estas conservas se consumían a modo de gratificación por los servicios prestados a la institución<sup>585</sup>. Pero, además de este marisco, también hallamos noticias sobre el escabechado de lamprea en los escritos del padre Sarmiento, quien consideró que su comercio podría ser muy lucrativo para las zonas en las que se realizaba:

*En virtud de lo que se ha conservado tanto tiempo el primer escabeche sin alterarse, será un comercio muy lucrativo escabechar lampreas en donde hay abundancia como en el Miño y en la Ulla y en el Tambre, etc., y esparcir las de venta por España. Digo lo mismo de las mureras (o moreas) del Océano y de Galicia sean mejores que las del Mediterráneo*<sup>586</sup>

Una vez elaboradas cualquiera de las diferentes preparaciones a las que eran sometidos los pescados para su transporte, comenzaba el viaje hacia los diversos mercados. Para ello, era necesario proteger de la mejor manera posible la mercancía, en función de cómo se hubiera transformado y del modelo de venta al que se destina este producto, que podía ser al comercio por mayor o por menor. Aunque Roberto Cubillo de la Puente también habla del arencando, anchoado y frescal, reconoce su escasa práctica en España. En este aspecto, es importante que nos detengamos brevemente para describir cómo eran dichos procedimientos de transformación del pescado, pues fueron precisamente éstos los que nos encontremos a la venta en la ciudad de Santiago.

Para el comercio al por mayor era indispensable envasar las cargas de pescado para facilitar su transporte. Tenemos pocas noticias sobre cómo envasaban los diferentes géneros para poder ser conducidos, aunque no distará mucho del modelo de transporte de otros lugares en los que sí se ha encontrado documentación, como por ejemplo en Medina Seco. Roberto Cubillo destaca la existencia de cuatro tipos de envases empleados, de los cuales tres correspondían a un comercio de gran volumen y larga distancia<sup>587</sup>. El modelo de envase utilizado para ello estaba muy condicionado por el género que había que transportar y su procesamiento. Entre los que destacan el cubo o cubeto, que fue muy útil

---

<sup>584</sup> Receta de besugo escabechado, en ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. En la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Martí Impresor, 1758, pág. 100.

<sup>585</sup> VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. "Sabrosa abstinencia...", pág. 170.

<sup>586</sup> SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia ...*, pág. 153.

<sup>587</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *El pescado en la alimentación de Castilla y León ...*, pág. 150.

para transportar sardinas saladas o salpresas. Mediante barriles se transportaron preferiblemente géneros susceptibles al escabechado como besugos, bonitos o jureles, mientras que el fardo era más propio para pescados curados y ceciales como bacalao, merluzas o congrios. Una vez el cargamento se encontraba preparado, era el turno de los arrieros, que se servían de carros y del propio esfuerzo de sus recuas para poder llevar la carga a su destino. Eran, en palabras de Ana María Rivera Medina, “los verdaderos intermediarios de la tierra en la venta directa”<sup>588</sup>.

Pero, sin duda, uno de los datos más curiosos sobre este tipo de transporte lo encontramos en las palabras que el ilustrado y académico gallego José Cornide de Saavedra dedica a la utilidad del hielo para conservar el pescado durante el viaje, ante la delicadeza de algunos pescados (como era el caso del salmón):

*Todo el mundo sabe que los peces se pueden conservar largo tiempo en el yelo ó en la nieve, y que así se conducen á largas distancias, pero esta fácil precaución se vuelve inútil, y aun perjudicial, si durante la marcha sobreviene algun ayre meridional y templado que cause desyelo, pues á este se sigue indefectiblemente la corrupción y la pérdida del pescado, que solo subsistia por falta de comunicacion con el ayre exterior*<sup>589</sup>

Por otro lado, el comercio al por menor era realizado por las mujeres, quienes llenaban sus cestas de pequeñas cantidades de pescado para posteriormente venderlo en los mercados y villas cercanas. Así lo describe en su obra el ilustrado José Lucas Labrada sobre el puerto de Carril:

*Las mujeres de la Villa, como Puerto de mar, se exercitan en el acopio y venta de mariscos, que pescan sus maridos, hermanos, hijos y familia, y suelen ir a vender alguna parte de ellos a la Villa de Padron y Ciudad de Santiago especialmente en tiempos de cuaresma.*<sup>590</sup>

Un modelo de comercio del que se benefició enormemente la ciudad de Santiago, sobre todo gracias a las regatonas, figura femenina de capital importancia en el suministro diario de la ciudad. Estas mujeres compraban toda clase de pescados y que, tras cocerlos, los vendían en la ciudad para conseguir un ingreso extra<sup>591</sup>. Para ello se valieron de cestas y banastas que les permitiesen transportar pescados frescos o procesados -generalmente salpresos- a los mercados aledaños. Estas cestas se llenaron de pescados como merluza, congrio o besugos, pues sabían que su venta sería rápida y lucrativa.

A pesar de la importancia que tenía el comercio al por menor en la ciudad dicha actividad y al consumo, lo cierto es que fue un modelo de comercio muy perseguido a finales del siglo XVIII:

*Hallándome yo en casa de un cura, distante de aquí quatro leguas, llegaron allí dos mujeres con cestas de ricos lenguados y otros pescados. Maravillado de esto porque en aquellos días no habia habido ninguno en*

<sup>588</sup> RIVERA MEDINA, Ana María. “Marco jurídico y actividad pesquera ...” pág. 139.

<sup>589</sup> CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia: arreglado al sistema del caballero Carlos Linneo, con un tratado de las diversas pescas, y de las redes y aparejos con que se practican*. Madrid, Imprenta Cano, 1788, pág. 77.

<sup>590</sup> LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del reyno de Galicia ...*, pág. 48.

<sup>591</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, pág. 464.

*Santiago, pregunté a una de ellas ¿Cómo no se dirigían á aquella ciudad, en donde la venta seria segura, y el despacho mas pronto? A lo que contextó con irritación: ¡O señor! El mes pasado estuve allí y porque vendia dos quartos mas en libra del precio señalado, perdí el pescado, me pusieron en la cárcel y pagué quatro pesetas<sup>592</sup>*

Las cestas estaban repletas de especies de gran exquisitez y gran refinamiento, pues los regatones y regatonas conocían qué pescado o pescados eran los más demandados por la ciudad, cuáles iban a ser una venta segura y, por lo tanto, un ingreso fácil para ellos y ellas. La venta que era prácticamente obligada pues, si no la conseguían, no solo no ganaban dinero, sino que lo perdían su inversión al haber adquirido el pescado previamente. Era una actividad muy arriesgada pero que significaba mucho para los regatones y regatonas de la ciudad.

En otro orden de cosas, y en relación con el comercio de la ciudad, la exacción de alcabalas y cientos sobre el comercio de pescados ordenado el 23 de diciembre de 1782<sup>593</sup> nos ayuda a comprender el tipo de cargamentos de pescado que llegaban a la ciudad y su tributación. Analizando las diferentes tasas sobre las mercancías nos encontramos que éstas vienen definidas según el modelo por el cual se introdujesen los pescados e incluso, en algunos casos, según quién los portaba. Cinco fueron las formas en las que llegó dicha mercancía a la ciudad: carros, cargas, barriles, docenas y cestas. En primer lugar y la más voluminosa fue la de los carros, cuyo comercio estaba gravado a 9 reales por cada uno de ellos, sin importar el género que en ellos portasen. Las cargas eran de menor cantidad -se podían portar varias cargas en un único carro- a un precio de 3 reales por cada una, a excepción de si dichas cargas eran de lenguados o rodaballos, cuyo coste aumentaba en un real. Por otro lado, los barriles -envase destinado al transporte de escabechados como el lenguado o las ostras- con un precio de 4 maravedís por cada uno de los toneles. Los ceciales se contabilizaban en docenas y se distingue entre el abadejo y el resto de géneros, aunque ambos tenían un gravamen de un real. Finalmente, las cestas, cuyo tamaño no viene especificado, pero que serían más propias del comercio menor. Su tasa de comercialización variaba en función del género que transportaban e, incluso, de quien las portaba. Su impuesto iba desde el real hasta los dos maravedís, dependiendo del género de pescado, siendo el rodaballo y el lenguado los más caros por su exquisitez y prestigio. Pero, sin duda, lo que más llama la atención es la imposición de un mayor o menor coste en el impuesto de mercancías en función del sexo de su acarreador o acarreadora. Esta distinción que hizo que los regatones pagasen cuatro maravedís más por su cesta que las regatonas, a pesar de llevar el mismo género. Rodaballo, lenguado y sardinas saladas fueron grabadas de esta forma. Asimismo, hallamos variaciones en cuanto a la tasa a pagar por el marisco en función de si éstos mantenían la concha (encochados) o si, por el contrario, solo era el molusco o esconchado.

---

<sup>592</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre la Policía y el régimen de los Abastos...*, pág. 18.

<sup>593</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°255, 1783, fol. 50r-51r.

<b>Tabla n°22. Cuantía del impuesto de alcabalas y cientos sobre el pescado en Santiago</b>		
Tipo de mercancía	Precio	Géneros
Carro	9 reales	Todas las mercancías (excepto ostras encochada 4 reales)
Cargas	3 reales	Todas las mercancías excepto: - Lenguados y rodaballos (4 reales) - Berberechos (16 maravedís)
Barriles	4 maravedís	Escabechados
Docenas	4 reales	Ceciales
Cestas	1 real	Acedias y lenguados portados por regatones
	28 maravedís	Barbos, besugos, fanecas, ostras escochadas, mújoles, y sollas,
		Acedias y lenguados portados por una mujer.
		Sardinas saladas portadas por un hombre
	24 maravedís	Percebes, vieiras, mejillones
		Sardinas saladas portadas por una mujer
	20 maravedís	Sardinas frescas, panchones, pulpo, maragotas, pintos, júrelos
	16 maravedís	Tranchos
	12 maravedís	Ostras encochadas y almejas
	8 maravedís	Centollas y lampreas
	6 maravedís	Berberechos escochados
	4 maravedís	Cangrejos
	2 maravedís	Berberechos encochados

Fuente A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, n°255, 1783, fol. 50r-51r

#### 5.4.1. La pescadería pública

La pescadería pública o Casa del Pescado fue el lugar oficial elegido por el consistorio para la venta de todo género de pescados y mariscos en la ciudad. A mediados del siglo XIII estuvo situada en la plaza de Platerías<sup>594</sup>, trasladándose en el siglo XVI a la plaza del Campo, con motivo de una nueva reorganización de la trama urbana<sup>595</sup>. Esta plaza, como ya hemos analizado antes, estuvo destinada tradicionalmente a la venta de pan en la ciudad y era una de las arterias principales de la ciudad. Este hecho provocó gran cantidad de quejas ante la magnitud de personas que se concentraban en dicha plaza, tanto aquellas que querían vender o comprar víveres, como transeúntes que simplemente querían atravesar dicha plaza para llegar a su destino. Estas dificultades en el tránsito motivaron una nueva reestructuración del mercado urbano, trasladándose la pescadería pública a una plaza cercana que pronto sería conocida por encontrarse allí dicho despacho: la plaza de la Pescadería<sup>596</sup>.

Su gestión por parte del consistorio nos muestra que este despacho pasó por dos fases bien diferenciadas, pero, al mismo tiempo, la escasa preocupación sobre el abasto de pescado nos impide establecer las fechas exactas en las que estos cambios se produjeron.

<sup>594</sup> PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad de Santiago* ...

<sup>595</sup> FERNÁNDEZ GASALLA, Leopoldo; GOY DIZ, Ana Eulalia. "Las casas consistoriales...", págs. 545-586.

<sup>596</sup> A.H.U.S, Libros de Actas, n° 239, 1775, fol. 457-458.



Como ya hemos hablado en el apartado de la normativa sobre el abasto de pescado y mencionado anteriormente, el abasto de pescado fue uno de los abastos de menor preocupación municipal durante todo el periodo estudiado siendo prácticamente desconocido durante los tres primeros cuartos del siglo XVIII. Es precisamente en el último cuarto de este siglo y principios del XIX cuando el pescado toma presencia dentro de la política de abastos de la ciudad. A partir de 1775 el consistorio realizó ciertos cambios en su abasto, dirigidos a mejorar la venta -medidas higiénicas y de salubridad- y combatir el mercado menor.

Pocos son los datos que tenemos sobre la gestión y venta de pescado hasta 1783 más allá de los que nos puede ofrecer en Catastro de Ensenada sobre su despacho y la poca información que podemos obtener de los libros de Actas. Como, por ejemplo, el régimen de alquiler de los bancos de la pescadería y el coste por arrendar uno de dichos asientos. Cada uno de ellos tenían un precio de 1000 reales anuales a pagar al consistorio y que le serviría a éste para sufragar otro tipo de gastos municipales<sup>597</sup>. Esta cantidad se reducirá de un 30 a 40% en el siglo XIX.

Según el Catastro de Ensenada fueron cuatro los bancos dispuestos para la venta de este producto, los cuales eran regentados por tres diferentes. Esta misma fuente fiscal denomina a estas personas como “regatonas de pescado”, término que muestra una clara infravaloración por parte de las autoridades de dicho comercio<sup>598</sup>. Esos regatones fueron Bernardo Muñiz y Rosalía de Pazo con un banco cada uno, mientras que María Figueira disponía de dos asientos. A los tres se le reguló la misma utilidad que comprenden unos ingresos de 300 reales anuales. Estos bancos se duplicaron a principios del siglo XIX, llegando a disponer de ocho bancos o “banquetas” -término que utiliza las disposiciones municipales de 1813- en los que vendían pescado quince tratantes diferentes:

<b>Tabla nº23 Número de puestos de la pescadería y su personal (1813)</b>	
<b>Nº</b>	<b>Personal asignado</b>
1º Banqueta	Luisa Lorenzo
2º Banqueta	Vicenta Lorenzo
3º Banqueta	Juana Ordoñez
4ª banquetta	Manuela Querentes, Luisa Vergara, Martín de Noya y Ramón Muñiz
5º Banqueta	María Martínez y Vicente Martínez
6º Banqueta	Joseph Fachado y Joseph Somoza
7º Banqueta	Jacobo Domínguez, Benito Fachado y Agustín Lorenzo <sup>599</sup>
8ª Banqueta	Luisa de Leys

Fuente A.H.U.S. A.M. Libros de Actas, nº320, 1813, fol. 420r

Como podemos observar, el despacho de pescado en la ciudad de Santiago aumentó en un 50% los sitios habilitados para la venta, creciendo igualmente el personal a cargo -catorce tratantes y un suplente- de dichos bancos, que llegó a quintuplicarse. Asimismo, nos llama la atención la equiparación del ejercicio entre hombres y mujeres. Esto quizás motivó un cambio en la terminología a emplear para hablar de su oficio, pasando de ser “regatones de pescado” a “tratantes de pescado”, y mejorando así su posición social con respecto a su oficio. Pero, sin duda, una de las características más evidente es la existencia de diferentes modelos de gestión que se instalaron:

<sup>597</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 211, 1761, fol. 7v.

<sup>598</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia...*, pág. 309.

<sup>599</sup> Agustín Lorenzo suple el abasto de Jacobo Domínguez que sigue apareciendo en la documentación municipal.

<b>Tabla nº24. Tipo de gestión de los bancos de la pescadería en 1813</b>		
Nº personas	Nº de Casos	%
1	4	50
2	3	37,5 <sup>600</sup>
3+	1	12,5
Total	8	100

Una vez nos hemos centrado en la gestión y evolución de la pescadería, pasamos a tratar la normativa que regulaba cómo debía ser dicha actividad. Para ello, contamos con las disposiciones de 1775 con motivo de la reorganización y regulación de las actividades comerciales<sup>601</sup>, y con un informe del 7 de Julio de 1802 sobre el método en el que debía realizarse la venta de pescado<sup>602</sup>. Ambas, aunque con casi 30 años de separación entre ellas, permiten hacer una recreación lo más fiel posible de cómo debían de ser la plaza de la Pescadería y, en concreto, de los puestos de venta de pescado. Además, contamos con las descripciones, y posterior crítica, del ilustrado Pedro Sánchez Vaamonde sobre el régimen de abastos de pescado en la ciudad de Santiago de Compostela.

En primer lugar, en 1775 se dispone que el único punto autorizado de venta de pescado es la pescadería. Es la disposición legal más repetida durante todas las ordenanzas del siglo XVIII, sin duda alguna, síntoma de la existencia de un mercado alternativo al oficial y, por lo tanto, fraudulento. Además, no existían excepciones para las instituciones laicas ni eclesiásticas. La primera vez la pena constaba de una multa de 4 ducados y la pérdida del género, por la segunda pena la cantidad era doblada y, por la tercera, y en última instancia, se era procesado por la Justicia.

Uno de los puntos más tratados sería el del mercado al por menor no regulado o en negro. En las formulaciones de 1775 se ordena que ningún género de pescado puede ser vendido fuera de la pescadería bajo severas multas a sus portadores. Esta medida que no se repite en el informe de 1802 pero del que sabemos gracias a Pedro Antonio Vaamonde que era una práctica bastante habitual:

*Los ministros, noticiosos de esto, penetran en sus escondrijos, les dan por perdido el pescado, hacen pagar la multa, y las encarcelan. Pero ellas no escarmientan jamás. El mal es ahora el mismo que siempre. Todas estas pérdidas, multas, y encarcelamientos, son un verdadero tributo, que en última instancia se cobra del que compra.*

*Hay otras que van ocultamente á venderle de casa en casa, ó le despachan en el portal de algún señor, á cuya sombra se creen defendidas de la persecución<sup>603</sup>*

Esto sin duda nos hace pensar en un proliferante y rentable mercado negro que se escondía de las autoridades para poder seguir con su despacho, pues los ingresos que pudiesen conseguir con dichas ventas suponían un extra e incluso, a veces, la posibilidad de poder sobrevivir. Por otro lado, y desde el punto de vista del consumidor, es evidente

<sup>600</sup> Hemos contabilizado la gestión de la banqueta nº7 como si fuera ejercida por dos personas pues Agustín Lorenzo ejerce como suplente de Jacobo Domínguez y, por lo tanto, aunque este se encuentre en el registro es el primero el que lo desempeña.

<sup>601</sup> A.H.U.S A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 457-458.

<sup>602</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº292, 1802, fol. 84.

<sup>603</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre la Policía y el régimen de los Abastos...*, pág. 17.

que su posición ante estas compras era totalmente desigual. Quienes adquirirían estos pescados fueron en su mayoría criados y criadas que compraban dicho género para sus señores en un mercado muy activo y al mismo tiempo fraudulento. Las regatonas portaban los mejores y más exquisitos géneros de pescados -que sabían que serían una venta fácil y lucrativa-. Los sirvientes debían confiar en las palabras de la regatona en cuanto a la calidad y, sobre todo, en el peso de dichos géneros, que sería en definitiva lo que establecería el coste. Estos precios, por su condición ambulante, eran establecidos por las propias regatonas con la intención de sacar el mejor rendimiento a la venta, lo que favoreció notablemente la especulación. Este hecho afectó indudablemente la credibilidad de este servicio, perjudicando enormemente al criado o criada pues sobre él o ella el posible derroche.

*...las mujeres encargadas de su despacho, hacen empeño de ocultar el genero, quando no pueden venderlo o más precio del que se les ha fixado. Los criados de las personas ricas se ven entonces precisados a pagarle mucho mas caro que sino no lo hubiera señadado...*<sup>604</sup>

Pero esta situación no era única en la ciudad, en la propia pescadería pública se valieron de las mismas artimañas fraudulentas para obtener unos mayores beneficios. Sobre la venta en la propia pescadería se recogen un gran número de este tipo de prácticas; pericias que conseguían engañar al cliente en cuanto a la calidad y cantidad de los productos adquiridos. En el primer caso, tanto en las ordenanzas de 1775 como en las de 1802, se reitera que el género a la venta debía ser apto para el consumo. Los dependientes debían descartar todo aquel pescado “mareado o podrido” y estaban obligados a enterrarlo. Situación parecida nos encontramos en las ordenanzas durante la primera veintena del siglo XVIII, en las que se obliga a los vendedores a deshacerse del pescado en mal estado fuera de la muralla. La expresa referencia a este tipo de prácticas durante todo este periodo nos hace plantearnos la calidad de los pescados dispuestos a la venta. Por otro lado, también encontramos mención a la utilización del engaño para vender un pescado de menor calidad haciendo creer al cliente que se trataba de una especie de mayor calidad. En una prefijación de precios establecida por el consistorio en 1798 se ruega que dejen de vender lirio o trucha asalmonada como si fuera salmón<sup>605</sup>, especie que solía ser el de mayor cuantía en la pescadería. Misma praxis se repite el 28 de febrero de 1807 en las prefijaciones del precio del pescado, en donde se ruega que no engañen vendiendo trucha como salmón y corujo por rodaballo<sup>606</sup>. Estas prácticas fraudulentas eran comunes en las pescaderías nacionales, pues también tenemos noticias de ellas en Madrid<sup>607</sup>.

Pero, sin duda, uno de los puntos más calientes de la pescadería fue la venta al peso. El precio del producto dependía de la cantidad adquirida, siendo la libra (575 gramos) la medida estándar por la que debía regularse dicho importe. Solo algunas especies de pescado, como la sardina o el melgacho, eran comprados por unidades. Los fraudes en este aspecto eran sistemáticos, llegando a perjudicar enormemente la imagen de dicho despacho. Los dependientes se servían de un sinfín de argucias y enredos para engañar a los clientes, siendo las estafas más comunes una deficiente señalización de los precios y una mala gestión en el repeso del producto. En primer lugar, por regulación municipal, los bancos debían de señalar los precios de sus productos con unas tablillas situadas en la

---

<sup>604</sup> Ibidem, pág.16.

<sup>605</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº282, 1798 fol. 84

<sup>606</sup> A.H.U.S. A.M., Libro de Actas, nº304, 1807, fol. 95r; Petición que se vuelve a repetir en las prefijaciones de pescado de 1810 (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº313, 1810, fol. 426v.

<sup>607</sup> PÉREZ MOLINA, Isabel. *Las mujeres en el antiguo ...*, pág. 77.

entrada a los negocios. Las disposiciones sistemáticas para que se ejecute dicha norma son continuas, y no solo en el ámbito de la pescadería sino en toda clase de negocios en Santiago de Compostela. Esto dejaba indefenso al comprador, pues desconocía de primera mano el valor del producto que iba a adquirir y, evidentemente, afectaba a su venta, pues el vendedor podía subir el precio en el último momento. La ausencia de pesos o el amaño de éstos era un problema muy frecuente en los puestos de venta. Estas maniobras fraudulentas que se repetían de forma sistemática tanto en las prefijaciones de precios de los géneros como en la propia normativa mencionada anteriormente.

Pero, sin duda, una de las realidades más llamativas, se refleja en un informe sobre el método de venta empleado por los vendedores con fecha del 7 de Julio de 1802. En estas disposiciones se ordena que no increpen a los vendedores con “*palabras feas*” e insultos, multado por dicha actitud con un ducado por la primera y segunda vez y, en el caso de reincidir, podría recurrir en la cárcel y doblar la pena. Sin duda nos muestra una actitud beligerante que rompía la paz y tranquilidad que se esperaba de este despacho. Aunque uno de los puntos más desconcertantes de este informe fue justamente el que le sigue y que dice así:

*Si se maltratasen de obra à cualquiera vecino o Forastero, arrojándoles el Pescado, amenazándoles con la cuchilla, o cometiendo otro exceso de esta natural, se le exigirá inmediatamente al que lo hiciese dos Ducados de multa, se le atestará à la Cárcel y dará parte à la Justicia para que tome las providencias mas conformes à las circunstancias del Delito*<sup>608</sup>

Fueron numerosos los excesos cometidos por los vendedores de pescados – de la misma manera que tenemos similares noticias en torno a la venta de carne por parte de los cortadores y tablajeros- quienes no dudaban en intimidar para conseguir una venta. Esto nos aporta una imagen descuidada de los puntos de venta de la ciudad en donde en ocasiones se llegaba a la violencia hacia los posibles clientes. Esta situación nos recuerda en gran medida a la situación desigual entre comprador y vendedor de las ferias y mercados que describe Olga Gallego Domínguez<sup>609</sup>.

#### **5.4.2. Especies de pescado y precios a la venta**

En Santiago tenemos constancia de los diferentes géneros y precios a la venta gracias principalmente a las prefijaciones de precios del pescado publicados por el ayuntamiento. Según estos registros, la ciudad estuvo bien abastecida de una gran variedad de pescados acorde con la cercanía del mar y la capacidad consumidora de la ciudad:

---

<sup>608</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº292, 1802, fol. 84.

<sup>609</sup> GALLEGO DOMÍNGUEZ, Olga. “Ferias y mercados ...”, pág. 301.

<b>Tabla nº25. Principales especies de pescado y mariscos a la venta en la pescadería pública, 1701-1814</b>				
<b>Pescado</b>				
Abadejo	Caballa	Lirio*	Pescada	Sarda/ Bonito
Acedia	Congrio	Maragota	Pinto	Sardinas
Anguila*	Corujo*	Melgacho	Raya	Solla
Arenque	Corvina	Mero	Reo	Trucha*
Atún	Dorada	Mielga*	Robaliza	Txancho
Bacalao	Faneca	Mújol	Robalo	
Barbos	Jurel/Xirel	Pancho	Rodaballo	
Besugo	Lamprea*	Pancha/Chopa	Salmón	
Bogas	Lenguado	Pargo	Reo	
<b>Mariscos</b>				
Almeja*	Cangrejo*	Jibia/Sepia	Mejillón	Pulpo
Berberecho*	Centola*	Langosta	Ostras*	Vieira*

(\*) No aparecen en las prefijaciones de pescados.

Como podemos percibir, fueron numerosas especies de pescado las que llegaron a la ciudad: 41 especies de pescado y 10 de marisco. Ahora bien, no todas están en el registro: por ejemplo, en el caso de la mielga, conocemos su existencia por los recuentos de bienes registrados en las escrituras del Hospital Real, mientras que en la documentación municipal no aparece<sup>610</sup>. Es posible que hubiera otras especies que pudieran llegar a la ciudad sin que existiera ningún registro.

Por otro lado, el ayuntamiento sólo señala una parte del género que llegaba a la ciudad, en especial las especies más consumidas como la sardina -tanto frescas como en sus diferentes preparaciones- o aquellos que resultaban más atractivos, como el salmón. Sabemos de esta omisión por otras disposiciones recogidas en la documentación municipal en donde se hace referencia a quejas o incidentes pero que no aportan más detalles que la mención a esa supuesta compra y sus consecuencias. Estos pescados los hemos señalado en la tabla anterior con un asterisco.

Pero los problemas documentales para tratar el pescado no influyen sólo en los géneros de pescados sino también en el posible análisis del precio de cada género. Las disposiciones municipales en cuanto a las prefijaciones de los precios plantean un importante vacío documental que abarcaría desde 1720 hasta 1782; sucede lo mismo desde 1814. Con los años disponibles, hemos calculado el precio medio de los géneros regulados<sup>611</sup>:

<sup>610</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº61, pág. 49r.

<sup>611</sup> Véase una tabla con los precios medios anuales de estos pescados en el *Apéndice documental*, Anexo nº4.



<b>Tabla nº26. Precio medio en reales/libra de los pescados vendidos en Santiago, 1701-1814</b>			
<b>Pescados</b>			
Especie	Precio Medio	Especie	Precio Medio
Abadejo	0,64	Melgacho	1 r/unidad
Acedia	1,88	Mero	0,25
Anguila*	-	Mújol	0,81
Arenque	0,07	Pancho	0,67
Atún	0,71	Pancha/Chopa	0,79
Bacalao	0,71	Pargo	0,92
Barbos	1,12	Pescada	0,78
Besugo	0,81	Pinto	0,73
Bogas	0,56	Raya	0,41
Caballa	0,76	Reo	0,71
Congrio	1,05	Robaliza	0,83
Corujo*	-	Robalo	1
Corvina	0,82	Rodaballo	2
Dorada fresca	0,3	Salmón	3,34
Faneca	0,7	Sarda/ Bonito	0,91
Jurel/Xirel	0,16r/unidad	Sardina fresca	0,05r/unidad
Lamprea*	-	Solla	0,77
Lenguado	1,99	Trucha*	-
Lirio*	-	Txanchos	0,02r/unidad
Maragota	0,73		
<b>Mariscos</b>			
Especie	Precio Medio	Especie	Precio medio
Almejas*	-	Langosta	0,24
Berberechos*	-	Mejillón	-
Cangrejos*	-	Ostras*	-
Centola*	-	Pulpo	0,63
Jibia/sepia	0,73	Vieira*	-

Elaboración propia a partir de los libros de Actas

(\*) No aparecen en las prefijaciones de pescados.

Obviamente, la presencia de cada especie en la pescadería estuvo asociada a la estacionalidad o a su existencia en las costas. La temporada de pesca estuvo influida por el ciclo biológico de cada una, lo que permitía su presencia en fresco entre los productos de venta. Aunque, en nuestro caso, esta estacionalidad no aparece reflejada en la documentación municipal, puesto que las prefijaciones de precios a los pescados se hacían de forma anual y, por lo tanto, acorde al pescado que había en ese momento.

Es difícil cuantificar la cantidad de pescados y mariscos en Santiago durante el periodo estudiado al no haber registros de ventas. Más información tenemos sobre cómo pudieron consumir estos géneros gracias a la historia de los peces de José Cornide de Saavedra<sup>612</sup>. Asimismo, tenemos las aportaciones del benedictino Padre Sarmiento, quien

<sup>612</sup> CORNIDE DE SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces...*

dedicó un capítulo a los pescados en el que aparecen referencias sobre cómo los elaboraban<sup>613</sup>. Gracias a ambos relatos nos ha permitido aproximarnos a las técnicas y tipos de consumo que pudieran darse en la ciudad de Santiago<sup>614</sup>.

Al igual que con los otros alimentos que surtieron la ciudad, pescados y mariscos mantendrían una jerarquización alimentaria propia de la época, siendo el precio el más fiel indicador. Es evidente la presencia de pescados de primera clase como rodaballo, lenguado y acedías, pero sobre todo de salmón. Estas especies muy demandadas por su exquisitez, pero que pocos podían permitirse por su elevado coste. En las descripciones de Cornide y del Padre Sarmiento no caben más elogios. Los franceses llaman al lenguado el “perdiz del mar” o como el rodaballo es considerado el “faisán del mar” por su sabor y extrema calidad, comparable solo con otras delicias. Fueron pescados cuyas elaboraciones eran sofisticadas y donde en muchas ocasiones se combinaban con otros productos de primera calidad como podía ser el jamón<sup>615</sup>. Su principal aliciente no es solo su delicada carne, sino su estacionalidad o la dificultad de su pesca, factores que intervienen en el imaginario alimentario-social.

En un estadio inferior, estarían los barbos, congrios, melgacho, róbalos y jardas. Estos pescados tendrían un precio que se situaría dentro del real por libra. Géneros de gran estimación, pero según nos muestran las obras de José Cornide y del padre Sarmiento, se trataría de productos preparados en salazón, escabeches o curados. Y es que estos pescados eran más estimados si habían sido transformados que en fresco. Es el caso del congrio, del que padre Sarmiento dice lo siguiente: “*Si en Galicia se vende congrio fresco, no pasará de cuatro o cinco cuartos la libra; y si se vende seco, subirá la libra a tres reales*”<sup>616</sup>. Opinión que también comparte José Cornide que considera “*que es lo único modo de prepararlos*”<sup>617</sup>.

En un escalafón inferior aparecen la dorada, los “pescados de cuchara”, el mújol, el reo, el besugo, el bacalao, atún, pancha o chopá. Estos pescados fueron los que mayor frecuencia registrasen en los libros de actas, pues en su mayoría no son constantes, tendiendo a desaparecer de las prefijaciones, aunque no llegaron a desaparecer del consumo de la ciudad. Esta situación, como hemos dicho antes, vendría ligada a la falta de interés municipal por el abasto de pescado, reflejando en esas prefijaciones solo el pescado más demandado o el más exquisito para evitar fraudes entre el bulbo y la élite. Por ello, es interesante hacer un estudio individual de cada uno de estos pescados para conocer mejor esta realidad.

El caso de las doradas es el primer ejemplo de esta pasividad municipal. El precio de la dorada aparece prefijado solo la primera veintena del siglo XVIII, para luego desaparecer por completo. No por ello pensamos que desapareciera del mercado o del consumo urbano, pero sí que perdería prestigio en la ciudad a favor de otros pescados. Su consumo, según José Cornide, estuvo ligado a preparaciones tanto cocidas, fritas como la salazón, aunque reconoce que esta última es más propia de los mercados mediterráneos que gallegos. En el mercado santiagués, este pescado se vendió de dos formas diferentes, fresca y remojada, con un precio medio de 0,30 reales/libra y 0,22 reales/ libra respectivamente. Esta práctica era común en toda España; por ejemplo, en Burgos, el obligado de pescado pagaba 250 reales por el mantenimiento y uso de la fuente que se

---

<sup>613</sup> SARMIENTO, F. Martín: *Obra de 660 Pliegos de Historia natural* ...

<sup>614</sup> Véase en el Apéndice documental las posibles formas de consumo del pescado y marisco venidos en la pescadería pública (*Anexo nº3*),

<sup>615</sup> CORNIDE, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces* ..., pág. 31.

<sup>616</sup> SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia natural* ..., pág. 151.

<sup>617</sup> CORNIDE, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces* ..., pág. 5.

encontraba en la misma pescadería y que se utilizaba para remojar su género<sup>618</sup>. En el caso de Santiago esta práctica solo estuvo regulada en dos especies, como fue el caso de la dorada y del jurel.

Más curiosos fueron los denominados en los libros de actas como “pescados de cuchara” que, al contrario que la dorada, aparecen durante todo el periodo estudiado. Se trata de las fanecas, maragotas, pinto y, excepcionalmente, con sollas. Son pescados descritos por José Cornide con un sabor insípido y que recomienda tomar en guiso, lo que estaría en sintonía con el apelativo otorgado a este tipo de pescados en la normativa<sup>619</sup>. Menos información tenemos sobre besugo, mújol, bogas, robaliza y pancha.

En las descripciones de José Cornide sobre las preferencias de las formas de consumo constan los escabeches, las frituras, los rebozados y, sobre todo, el consumo cocido. En el caso del mújol fue un pescado de cierta fama en ciudades como Murcia<sup>620</sup>, pero en Santiago no era muy apreciado, apareciendo en ocasiones como “pescados de cuchara”<sup>621</sup>.

El bacalao fue el pescado más consumido tanto en Galicia como en España. Su importancia propició que durante la Edad Media se le denominase a este pescado bajo el apelativo del “trigo del mar”<sup>622</sup>. La situación pesquera internacional no afectó a su consumo. El declive que vivió la pesca gallega de bacalao en las tierras de Terranova durante el siglo XVII en favor de los ingleses, y que culminaría en el tratado de Utrecht<sup>623</sup>, provocó que el bacalao inglés ganase el monopolio del mercado español. Mientras que, a finales de este siglo, este género se abriría a otros proveedores como Francia, Dinamarca, Holanda y Estados Unidos<sup>624</sup>. El bacalao fue una necesidad básica que había motivado una total dependencia con las compañías pesqueras extranjeras, atraídas por la fuerte demanda española, situación que muchos autores, como Antonio Meijide, calificaron de vergonzosa y absurda, pues consideraban que España había tenido una gran industria pesquera de bacalao que había dejado caer en favor de los ingleses<sup>625</sup>.

En Santiago, el bacalao no recibió una atención equiparable a su consumo. Son escasas las referencias en las ordenanzas municipales, con solo dos regulaciones en su precio y una referencia al suministro de bacalao. Sí que aparece su consumo en los fondos documentales institucionales<sup>626</sup>. Por ejemplo, el cabildo catedralicio adquirió grandes cantidades de bacalao para el consumo de la mesa capitular en diversas ocasiones.

---

<sup>618</sup> GUTIÉRREZ ALONSO, Adriano. "Abastecimiento y consumo en Burgos durante el siglo XVIII. una primera aproximación", en *Boletín de la Institución Fernán González*, nº 223, 2001-2002, pág. 298.

<sup>619</sup> El gusto de la faneca como “fácil y delicada, pero con poco gusto”; la solla “muy blanda, insípida y con gusto a lodo o de arena”, el pinto como “blanca y fácil” y la maragota de “blanducha, fácil y desabrida”, y CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces...*, pág. 14, 30, 48 y 49).

<sup>620</sup> Reservado para familias de ministros y oficiales de la inquisición (en CREMADES GRIÑÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia ...*, pág. 97).

<sup>621</sup> A.H.U.S. A, M. Libros de Actas, nº254, fol. 323, 362; A.H.U.S. A, M. Libros de Actas, nº255, 1783, fol. 13, 24, 92v, 99.

<sup>622</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *Comida de rico, comida de pobre: los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, pág. 194.

<sup>623</sup> Véase MENARD, Caroline. *La pesca gallega en Terranova, siglos XVI- XVIII*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2006.

<sup>624</sup> MEIJIDE PARDO, Antonio: *El comercio del bacalao...* pág. 27.

<sup>625</sup> Ibidem, pág. 18.

<sup>626</sup> En este apartado es preciso nombrar el estudio realizado por Antonio Meijide Pardo sobre el consumo de Bacalao en las instituciones religiosas de la ciudad de Santiago de Compostela durante el siglo XVIII. En donde destacan dominicos y franciscanos como aquellos que más bacalao consumían con una media de 160 arrobas anuales. Seguidos por los agustinos con una media de cien arrobas anuales. El resto de congregaciones religiosas se situaban por debajo de las 50 arrobas anuales (en MEIJIDE PARDO, Antonio: *El comercio del bacalao...* pág. 71).

El bacalao que llegaba a los puertos gallegos fue principalmente en salazón y era distribuido en carros. A pesar de no regularse los precios del bacalao, si se vigiló las entradas de este pescado en la ciudad. pues tenemos noticias de la afirmación por parte del diputado de lo común, Jacobo Pecul, sobre unas cargas de bacalao en mal estado por parte del comerciante Jacobo Villamarín<sup>627</sup>. Tras este testimonio se acordó reconocer dicha carga, en la que encontraron bacalao que sí podía venderse, pero otro no, obligando a separar ambas cargas y quemar el que se encontraba en mal estado.

Es imposible no hablar de bacalao sin tratar otros como el abadejo y la merluza o pescada. El propio Cornide Saavedra admite la fácil confusión que plantea el abadejo y el bacalao, confusión de la que él mismo fue víctima: “en otro tiempo me incline á que el Abadejo, quando no fuese Bacalao, es especie muy semejante, y que la diferencia solo consista en el modo de salarlo”<sup>628</sup>. Al contrario que el bacalao, el abadejo sí que tuvo una mayor presencia documental en los libros de actas apareciendo casi todo el periodo estudiado a un precio de 0,71 reales/libra y seguramente vendido en salazón.

Mismo trato recibió la pescada que el abadejo, vendida a un coste medio de 0,80 reales/ libra. Según el erudito gallego Cornide, el uso más común de la pescada fue “en fresco o sálpresa, cocida ó frita; pero el de mas utilidad y ventaja para el público es salada y seca al ayre, y así se vende en nuestros puertos”<sup>629</sup>. A pesar de esto, y como el propio autor identifica, la pescada en cecial fue más un producto de importación hacia tierras de Castilla que en la propia Galicia. Por otro lado, el canónigo Martín Sarmiento describe una receta de botarga realizado con huevas de merluza en la que afirma que es una auténtica delicia e incluso especula con la posibilidad de que su comercio podría ser muy beneficioso:

*He visto en Pontevedra una sombra de botarga de la merluza que se estima y sabe bien. Limpiase el estómago o ventrículo de la merluza y se rellena de los higadillos de la misma, reducido a pedacitos. A todo eso se le llama bocho de pescada (o merluza). Este se regala, se fríe y se come, y es bocado exquisito y a mí me supo bien. [...] Ese buche o bocho de huevas frescas condimentadas y frito llamase botarga (o oataricha) fresca. Si esos bochos fritos se escabechan con escabeche fino, como el que se hace para el lenguado, y se colocan en unos barriles medianos para transportarlos a Madrid será bocado de señores y lo pagaran bien. Esos bochos se llamarán botarga escabechada. Y si esos huevos se salan y secan y se ponen en barriles mayores, podrán estos circular por toda España y aun salir fuera para establecer nuevo comercio. MI propuesta es a todos los de las costas marítimas de España y, en especial, a los de la costa de Galicia, ya que la mayor abundancia que allí ha de todo genero de pescados, ya por que siendo exquisito sabor será mas exquisita su botarga, la cual se llamará absolutamente botarga y oa-taricha u ova salita*<sup>630</sup>.

En el último escalafón nos encontraríamos los pescados pequeños: sardinas, tranchos, jureles y arenques. Por su escaso tamaño no se tenían en la misma estima que los pescados anteriormente mencionados. Por lo general, se vendían en unidades o a través de

<sup>627</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°277, 1794, fol. 134r-v, 154r y v 154v; A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°279, 1795, fol. 20v.

<sup>628</sup> La diferencia consistiría en el menor tiempo que necesita el abadejo para su secado con respecto al bacalao (en CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces...*, pág. 17; Confusión que Caroline Menard considera generalizada en esa época (en MENARD, Caroline. *La pesca gallega en Terranova*, ..., pág. 64)

<sup>629</sup> CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los ...* pág. 21.

<sup>630</sup> SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia natural ...*, pág. 130.

cantidades fijas (tres por cuatro maravedís, cuatro por ochavo, etc.). Si el bacalao fue un pescado propio de las instituciones eclesiásticas, las sardinas fueron las más consumidas fuera de él. Su fama de humilde y de carácter asistencial propició que fuese el alimento de muchos pobres y personas con escaso poder adquisitivo. Desde un punto de vista nutricional, el alto porcentaje en grasas y su valor energético de las sardinas -y arenques- las convertían en el alimento más semejante a la carne<sup>631</sup>. Incluso se emplearon como alimento a repartir en las exequias fúnebres a modo de penitencias o donativos. Es el caso de Alberta Malvar, vecina de San Miguel, quien solicitó lo siguiente: “*que el día de mi entierro y en acto de honra se distribuya a los pobres 12 ferrados de mijo en pan cocido, un cañado de vino y 8 reales de sardinas*”<sup>632</sup>.

A pesar de su naturaleza humilde fue uno de los pescados más consumidos en la ciudad y, muestra de ello, lo encontramos en la gran variedad de preparaciones que tenía la sardina en la pescadería pública: fresca, salada, salpresa, escochada, esparragada y cabezuda. Productos que se encontraron a diferentes precios:

<b>Tabla nº27. Precio medio de las sardinas reguladas por el consistorio.</b>	
<b>Precio en reales/unidad</b>	
	Precio Medio
Sardina fresca	0,05
Sardina salada	0,08
Sardina salpresa	0,07
Sardina escochada	0,04
Sardina esparrada	0,06
Sardina cabezuda	0,06

Las preparaciones de sardinas más frecuentes en la pescadería pública fueron la fresca, salada, salpresa y escochada, siendo la esparragada y la cabezuda más propia de finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. Ya hemos tratado que la sardina la diferencia existente entre salada, salpresa y escochada<sup>633</sup>, pero no hemos tratado las esparradas o cabezudas. Las primeras consistían en abrirlas, quitándoles la espina, pero sin separar los lomos de la sardina en dos mitades. Mientras que por sardinas cabezudas se conocían a aquellas que enteras y sin destripar se asaban. Las posibilidades de la sardina eran muy numerosas debido lo popular de su consumo:

*La sardina fresca se come o asada o cocida, o guisada, o frita, o esparrada o emparrada, o empana, o laureada. Ítem o salpresa, o salada, o desala, o como arenque blanco, o como arenque de humo. Y este, tal vez por golosina se suele comer crudo como una hebra de pernil o como una raja de pescada cecial. De todos modos, sabe siempre a sardina*<sup>634</sup>.

Para finalizar, es importante mencionar los tranchos conocido actualmente con el nombre de espadín. Se trataban de pequeños pescados de gran popularidad en la plaza de

<sup>631</sup> JUEGA PUIG, Juan. *El estanco de la sal en Galicia. Siglos XVI-XVII*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006, pág. 40.

<sup>632</sup> A.H.U.S. H.R. Escrituras. nº58, pág. 74.

<sup>633</sup> Recordemos que la sardina era entera y salada mientras que la escochada era aquella que se conseguía a través de la salazón conocido como “método gallego” es decir, sin cabeza y eviscerada colocadas en un barril con de sal entre capas de sardina. Mientras las salpresas como se conocían al resultado del “método catalán” en el que no se limpiaban ni descabezaban y se introducían en un barril con abundante sal donde eran prensadas con fuerza.

<sup>634</sup> SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia natural...*, pág. 135.



Santiago que llegaban desde las Rías Baixas y se podían comer tanto fritos como en tortillas<sup>635</sup>.

Además de los diferentes géneros de pescado, Santiago de Compostela estuvo bien suministrada en cuanto a géneros de marisco. Aunque, al contrario que el pescado, los mariscos tendrán una atención mínima, en dónde en la mayoría de las ocasiones sabemos de su existencia por el establecimiento de aranceles o por incidentes surgidos en la pescadería de la ciudad. Es el caso de almejas, berberechos o mejillones. Solo en el caso de las primeras aparecen nombradas “almejas para potaje”, lo que coincidiría con las indicaciones de Cornide en cuanto a cómo consumir este marisco.

En el caso de las ostras es abundante la información que se ha encontrado en instituciones como San Martín Pinario. Las ostras tenían gran fama, sobre todo preparadas en escabeche. Pero su prestigio llevó a algunas cocinas a experimentar aliños y recetas con este marisco con el fin de agradar a los paladares más refinados:

*Aunque la Ostra en el estado de cruda es ménos nociva, la repugnancia que hallan algunas gentes en comérselas así, ha hecho inventar varios condimentos según los diversos gustos de los modernos cocineros; uno de los mas sencillos y mas comunes en nuestros puertos, aunque no por eso menos sabroso es servir las fritas en aceite, rebozadas con harina de maíz, y donde no la hay con qualquiera otra, ó con miga de pan rallada, y un poco de limon: Tambien entre los diversos guisos tiene particular gracia quando se le hace en una cocha de Vieira, y se compone de aceite, limon peregil, pimienta y pan rallado, que pone encima para que forme una delicada costra.*<sup>636</sup>

Asimismo, hallamos crustáceos como langostas, centollos y cangrejos, de los que apenas tenemos información sobre su consumo, más allá de la primera, regulado por el ayuntamiento durante la primera veintena del siglo XVIII, para desaparecer posteriormente. Caso contrario es el de la sepia y el pulpo, aunque desconocemos cómo eran vendidos en la pescadería; suponemos que fueron cocidas o en cecial, pues se corrompen rápidamente, aunque siempre conservando un “*tufillo o fiero poco gustoso*”<sup>637</sup>. Fue el producto de las ferias de Orense, en el que se aderezan con aceite y vinagre<sup>638</sup>.

A pesar de las variedades de pescado a la venta en la pescadería de la ciudad, Santiago de Compostela no tuvo una predilección por el pescado<sup>639</sup>. Su consumo estaba ligado especialmente a periodos de vigilia y Cuaresma, pero en líneas generales la sociedad compostelana fue preferiblemente carnívora.

---

<sup>635</sup> CORNIDE, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces...*, pág. 98.

<sup>636</sup> Ibidem 151.

<sup>637</sup> Ibidem, pág. 185.

<sup>638</sup> VAZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Del mar a la feria: pesca, comercio y consumo de pulpo en Galicia, siglos XVIII-XIX”, en REY CASTELAO, Ofelia; Fernández Cortizo, Camilo; CASTRO REDONDO Rubén (eds.). *La vida inquieta: conflictos sociales en la Edad Moderna*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións, 2018, págs. 385-399.

<sup>639</sup> Serrana Rial alcanza esta conclusión a partir de analizar el escaso número destinado al abasto en relación las dimensiones demográficas de la ciudad (RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia...*, pág. 464); otros autores como Antonio Eiras Roel no contempló la posibilidad de una ración o unidad de consumo de pescado de las 15 raciones supuestas por el autor necesidades nutritivas en función de sus trabajos (EIRAS ROEL, Antonio. “La degradación del salario real ...”, págs. 17-56).

## 5.5. Los productos de la huerta: hortalizas y legumbres

Es evidente que no podemos obviar a los alimentos de origen vegetal, como fueron las hortalizas, las legumbres y las frutas. Al contrario que los comestibles tratados anteriormente, la información de la que disponemos es muy puntual y bastante escasa teniendo que acudir a diversas fuentes como el Catastro de Ensenada, los libros de actas o fondos institucionales de la ciudad para obtener información sobre su comercio y consumo. Información que hemos completado con las obras de Pedro Antonio Sánchez Vaamonde y Eugenio Larruga que nos permiten tener una visión más amplia sobre estos comestibles. En este caso también nos hemos ayudado del tratado de 1813 de los agrónomos, botánicos y hermanos Claudio Boutelou y Esteban Boutelou titulada *Tratado de la Huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*<sup>640</sup>. Obra bastante genérica sobre los diferentes cultivos que podíamos encontrar en España a través de un estudio individualizado de cada una de las plantas en donde añaden un apartado titulado “usos económicos y medicinales”, en donde explican los diferentes usos médicos y, sobre todo, formas de consumo de verduras y hortalizas.

Antes de empezar a desarrollar el tema es preciso incidir en una cuestión terminológica importante entre los conceptos de hortaliza, verdura y legumbre. Estos tres términos, en especial los dos primeros, actualmente se utilizan de forma indistinta, pero es preciso matizar y exponer su significado concreto para el desarrollo de este tema. En primer lugar, las hortalizas hacen referencia a todas aquellas plantas herbáceas que se cultivan en la huerta y se clasifican en diferentes categorías en función de la porción comestible. En cambio, se denomina verdura a toda aquella hortaliza cuyo color es verde. Es por este motivo por lo que hay tener cuidado a la hora de tratar el consumo y comercio vegetal, pues hablar de verduras no es hablar del conjunto de las hortalizas, pero hablar de hortalizas sí es hablar de verduras. Por otro lado, las legumbres causan menos confusión semántica tratándose de las semillas desgranadas y secas de las vainas.

Una vez aclarada la terminología básica que vamos a emplear en este apartado comenzaremos con la fuente documental que más información nos ha apartado sobre las hortalizas y legumbres que se cultivaban en la ciudad como es el Catastro de Ensenada. En su pregunta número once en el que se indagaba por las especies de frutos que se recogen en el término de la ciudad de Santiago se dice lo siguiente:

*De hortalizas, verzas del país, o coles, lechugas, cevollas, tomates, ajos, pimientos, chicharro o guisantes y calabazas y algunos géneros, que es por regular y aunque hay algunas otras legumbres, se cogen con escasez no tienen comercio ni merecen aprecio...*<sup>641</sup>

Esta respuesta nos aporta dos imágenes totalmente diferentes. Por un lado, en la ciudad de Santiago existió una amplia producción hortícola en donde encontramos: hortalizas de hoja como lechugas o berzas, hortalizas de bulbo como son los ajos y cebollas, de fruto como el pimiento, la calabaza y el tomate, y finalmente los tubérculos o de raíz como la patata. En esta última categoría habría que añadir el nabo, aunque su consumo fue destinado principalmente para alimentar al ganado y no al consumo humano.

---

<sup>640</sup> BOUTELOU, Claudio.; BOUTELOU, Esteban, *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*. Madrid, Imprenta de Dávila, 1813.

<sup>641</sup> AGS, DGR, CE, Respuestas Generales, Libro 240/030.

En cuanto a las legumbres, esta respuesta no muestra claramente las especies de leguminosas que se podían cosechar en las huertas.

Por otro lado, y a pesar de esa gran variedad en cuanto a la producción, estos productos tenían un escaso flujo comercial, ya que no era un alimento prioritario, como si lo fueron otros productos comestibles como los productos cárnicos o pesqueros. Esta imagen se corresponde al retrato que muchos viajeros describieron de Galicia. Es el caso de Robert Southey en su viaje a Coruña en 1795:

*... algunas casas en una de estas callejuelas tienen jardinillos, lo cual me dicen que es muy poco usual en España. Coles nabos y brécol prosperan en ellos, pero la horticultura esta casi por completo abandonada, y la falta de verduras es una de las privaciones que tiene que sufrir unas ingles al viajar por este país*<sup>642</sup>

Las huertas de Santiago de Compostela fueron un recurso de primera necesidad para muchas familias que dependían de sus rendimientos para sobrevivir y como actividad lúdica para muchas familias adineradas. Contraste que se dejó percibir en la vida diaria de la ciudad, así como en los agros y huertas que se encontraban tanto extramuros como intramuros de la ciudad.



**Mapa n°14. Las huertas de Santiago de Compostela**

En este mapa podemos observar cómo las huertas y campos bordeaban la ciudad de Santiago de Compostela, en donde la muralla se convirtió en el símbolo que definía claramente la separación entre el mundo urbano del rural. En el oeste de la ciudad nos encontramos un mayor número de huertas, donde se cultivaban toda clase de hortalizas y frutas que posteriormente se comercializaron en los mercados diarios de la ciudad. La especialización hortícola de estos pequeños cultivos propició que en la ciudad se conociera a la vía que permitía su acceso de la ciudad como *Rúa das Hortas*. Nombre que ha llegado a nuestros días en conmemoración a esta actividad.

<sup>642</sup> GARCÍA BLANCO-CICERÓN, Jacobo. *Viajeros angloparlantes por la Galicia de la segunda mitad del siglo XVIII*. A Coruña, Fundación Barrié, 2006, pág. 311.

Las hortalizas que llegaban a la ciudad eran portadas en cestas, por lo que pagaban 4 maravedís al entrar en la ciudad, exceptuando las cestas de calabazas cuya tasa era un 50% más barata que el resto de las hortalizas<sup>643</sup>. Los ajos en cambio pagan este tributo en función de “docena de ristras” pagando cuatro maravedís por ello<sup>644</sup>.

Entre las hortalizas citadas en el Catastro comenzaremos por las llamadas de hoja, como coles o berzas y lechugas, pero también los grelos, citados por Pedro Antonio Sánchez Vaamonde, y el repollo, cuyo precio aparece prefijado en los libros de actas de la ciudad. La berza o col gallega fue la hortaliza más consumida por la población campesina desde la Edad Media hasta la introducción de la patata en el s. XVIII en zonas del norte de España, sur de Francia y norte de Italia<sup>645</sup>. Esta hortaliza fue uno de los recursos más socorridos en su alimentación diaria, que añadían a los potes y caldos diarios. No fue una verdura muy estimada socialmente y casi siempre la encontramos adscritas a los ámbitos más desfavorecidos de la sociedad. Los hermanos Boutelou la llegaron a describir como un “*alimento indigesto, flatulento, alcalino que hincha y que no conviene a todos los estómagos*”<sup>646</sup>.

Mismo uso tuvieron los grelos condimentado las raciones, aunque el uso de esta planta no se puede entender a nivel europeo como sí lo era la berza sino a nivel regional como es el caso de Galicia. Esta verdura no es sino el resultado floral del nabo, de la que se obtuvo un rendimiento culinario muy importante convirtiéndose en uno de los alimentos más significativos de la gastronomía gallega actualmente. Su consumo estuvo muy consolidado en Santiago apareciendo notablemente en el comercio de la ciudad llamando la atención de ilustrados como Pedro Sánchez Vaamonde que dice:

*... Hay aquí un género de verdura que es muy estimada, muy sana, y muy barata. Este es el tallo que producen los nabos antes de echar flor, que se conoce con el nombre de grelo. La conducen en cestas las aldeanas, trayéndola con mucho aseo, y formada en manojitos. Comienza primero á venir de los baxos que ven al Ulla, sigue después de las tierras están al sur, en la circunferencia de Santiago, y últimamente de las que caen al norte del pueblo, siendo la variedad de los terrenos causa de que en unos lugares se adelante, y llegue en otros mas tarde, con lo que esta producción estimable se disfruta casi todo el invierno...*<sup>647</sup>

El desconocimiento del ilustrado sobre esta verdura le lleva incluso a preguntarse por la procedencia de los grelos que llegan a la ciudad. Describiendo dicho comercio y plantío de norte a sur originándose en los campos de la Ulla. Su comercio era principalmente practicado por mujeres que recorrían grandes distancias para vender esta verdura en la plaza de Santiago sabiendo que iban a ser vendidas fácilmente. Su comercio es descrito por Pedro Antonio Vaamonde como uno de los más tranquilos en comparación con otros como el pan o la carne, en donde describe un gran número de abusos por parte de sus comerciantes. Según el autor, su venta solo era empañada por la osadía de las autoridades municipales en mantener unos precios que no se ajustaban al esfuerzo que hacían dichas mujeres con su conducción:

---

<sup>643</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°260, 1786, fol. 109r.

<sup>644</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°260, 1786, fol. 109v.

<sup>645</sup> KIMBER D. y D.I. MCGREGOR. *Brassica oilseeds: production and utilization*. CAB International, 1995, pág. 4.

<sup>646</sup> BOUTELOU, Claudio.; BOUTELOU, Esteban, *Tratado de la huerta ...*, pág. 100.

<sup>647</sup> SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre la Policía y el régimen de los Abastos...*, pág. 22.



*En general se vé la plaza llena de cestas de grelos, cuyas vendedoras se esfuerzan en convidar para su despacho, por lo que la policía no tiene entonces que manejar su vara. Pero no sucede así aquellos días en que toda la mañana llueve sin intermisión. Entonces se nota esta falta, por que ¿con qué trabajo no vendrán de la distancia de una ó dos leguas, por malos caminos, entre los continuos embates del agua y del viento, y con un peso sobre sí de tres o cuatro arrobas? Las vendedores en aquella ocasión se aprovechan de la escasez, para recompensarse de la fatiga que les ha costado el venir: y de aquí que un Diputado novicio se presenta en la plaza, rodeado de todo el aparato de la policía alimentaria, y las sujeta al precio que le dicta su fantasía, consiguiendo así los aplausos del vulgo, que cree recibir en esto un gran beneficio. Si este vulgo estuviese mejor instruido, conocería ser el mas perjudicado. A la verdad, nada puede desalentar tanto á estas mugeres, para esforzarse en semejantes ocasiones á arrostrar las molestias de la conducción, como el temer que han de ser tan mal correspondidas.*<sup>648</sup>

Según el mismo autor, las plazas de Santiago se llenaban de grelos, dado que era una verdura muy apreciada en el comercio de la ciudad, obteniendo de su venta unos beneficios de entre 800 y 1000 reales. Rendimientos que hay que entenderlos desde el punto de vista del comercio de grelos en general y no como la atribución económica de cada uno de sus vendedores. De todas formas, estos rendimientos pueden parecer algo exorbitados teniendo en cuenta que su precio no debería ser mayor que el de restos de verduras, así como su uso no difiere de la berza o el repollo.

Por otro lado, y al contrario que los grelos, las noticias sobre el repollo no se centraban en su comercio, sino sobre el precio de venta. Fue la única hortaliza cuyo coste fue regulado temporalmente por el consistorio apareciendo bajo el concepto de “legumbre” y siempre vinculada la prefijación de los precios de pescado. Su aparición en las fuentes se reduce a apenas tres años. El primero es en 1782, en donde su precio aparece regulado hasta en seis ocasiones diferentes en menos de cinco meses (desde julio a noviembre), alcanzando un precio medio de 10 maravedís, exceptuando el mes de julio en el que se venido a dos maravedís más<sup>649</sup>. En Julio de 1786 su precio ascendió a 18 maravedís, mientras que a principios de siglo éste descendió aproximadamente un 11%<sup>650</sup>. Por lo que podemos concluir que desde 1782 hasta 1806 el repollo tuvo un precio medio de 14,7 maravedís.

En cuanto a las hortalizas categorizadas como bulbos se situarían las cebollas y los ajos, especies muy económicas y que fueron un ingrediente esencial para elaborar gran parte de recetas. Aunque no por ello apreciados, pues eran considerados alimentos de las clases pobres según son tratados en la documentación de la época<sup>651</sup>. Esta percepción social sobre estos alimentos nos los encontramos reflejado en el *Tratado de la Huerta* en donde asocia su elevado consumo con las propiedades medicinales que a este se le atribuyen:

---

<sup>648</sup> Ibidem pág. 23.

<sup>649</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº252, 1782, fol. 15r, 29v, 36r, 46r, 53r y 63r.

<sup>650</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, fol. 99v; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº303, 1806, fol. 190v.

<sup>651</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “De exótico a cotidiano: los nuevos alimentos americanos”, en CAMPILLO, José Enrique et al. *Comer a lo largo de la Historia*. Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015, págs. 97-136.



*El ajo se considera como un preservativo contra la peste y contra las enfermedades contagiosas; es muy estimulante, y un poderoso diurético y expectorante. Se usa como febrífugo, y muchas veces sirve para curar las tercianas: también es antiescorbútico. Un diente ó dos de ajo machacados con algo de miel producen buenos efectos en los dolores reumáticos. Echando un quartillo de agua hirviendo sobre una libra de ajos en una vasija bien tapada, y añadiendo á estos ingredientes una libra de azúcar, después de una digestión de doce horas, para que pierda la acrimonia, se compone el xarave de ajo: que como expectorante se manda con mucho fruto en los afectos de pecho reproducidos por materiales espesos que atacan el pulmón. El ajo es tambien vermífugo, y por esta causa rara vez padecen de lombrices los que usan de este alimento<sup>652</sup>.*

Es evidente que ante todas estas propiedades el ajo no sólo es el condimento de ollas y pucheros, sino que también como un paliativo o protector de los temores del pobre a la enfermedad.

La situación de la cebolla en el imaginario popular era algo mejor que la del ajo, aunque no por ello buena. Su versatilidad como alimento crudo, guisado o asado hizo de ella que se considerase un alimento más dentro las raciones, aunque siempre como un complemento al ingrediente principal y de manera muy reducida como protagonista del plato. Pues la cebolla habría que entenderla para la época como lo que Massimo Montanari establece como una “contaminación” de los dos regímenes alimentarios antagonistas -el pobre y el privilegiado- en donde un producto considerado humilde se ennoblece y se cuele en las mesas más refinadas y exigentes<sup>653</sup>. Hecho que nos muestra el propio recetario de Juan Altamiras con sus dos recetas de cebolla: rehogada y rellenas<sup>654</sup>.

De su comercio tenemos pocos datos más allá de la venta de estos en el mercado extramuros en la ciudad el día de San Lorenzo, el 10 de agosto, en el que se vendían ajos, cebollas, escudillas y platos de madera<sup>655</sup>.

Entre las hortalizas de fruto están la calabaza, los pimientos y los tomates, apareciendo estos tres comestibles en las respuestas del Catastro de Ensenada. Estos frutos de origen americano no han sido de la misma estimación historiográfica que la patata y el maíz, que supusieron verdaderas revoluciones dentro del mundo agrícola y gastronómico<sup>656</sup>. Idea que ya comparte el autor Antonio Eiras Roel identificando el cultivo de tomates, pimientos y calabazas como un síntoma evidente de especialización de determinadas áreas de mercado, como sería el caso de la ciudad de Santiago de Compostela, denominando a su cultivo como auténticas “*delicias de jardín*”<sup>657</sup>.

La calabaza era una hortaliza fundamentalmente destinada al puchero o asada, pero también elaborada para conserva. De esta última forma de preparar la calabaza tenemos noticias en las ordenanzas municipales en las que se regula un delicioso manjar conocido

---

<sup>652</sup> BOUTELOU, Claudio.; BOUTELOU, Esteban, *Tratado de la huerta...*, pág. 21-22.

<sup>653</sup> MONTANARI, Massimo. *La comida como ...*, pág. 37-39.

<sup>654</sup> ALTAMIRAS, Juan de. *Nuevo arte de cocina...*, pág.111-112.

<sup>655</sup> LARRUGA, Eugenio: *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España, con inclusión de los reales decretos, órdenes, cédulas, aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento, tres series previstas, 45 tomos, Imprenta Antonio Espinosa, Madrid, 1788, Memoria CLXXXIII: Comercio de Galicia, Tomo XLIII pág. 114.*

<sup>656</sup> DUBERT, Isidro; SAAVEDRA, Pegerto. “Maíz, patata, coloniales... El impacto de los cultivos americanos en la agricultura y el comercio europeos, siglos XVI-XIX”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, págs.7-18.

<sup>657</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Los productos alimentarios de ultramar ...”, págs. 30-33.

como calabazate<sup>658</sup>. Este delicioso bocado consistía en un pedazo de calabaza seca y cubierta de azúcar. Evidentemente un manjar al alcance de unos pocos y tratado más como una confitura que como un alimento más de un puchero. Curiosamente, la presencia de este vegetal nos indica la posible existencia de otra hortaliza como es el calabacín, pues esta última es simplemente el resultado de una recolección temprana de la calabaza.

Por otro lado, los pimientos y los tomates eran productos americanos que arraigaron en la agricultura y gastronomía española en diferentes centurias. Mientras que el pimiento triunfó rápidamente durante el siglo XVI, el tomate comenzaría un proceso lento de incorporación a los cultivos y usos gastronómico de dos siglos, motivado principalmente por las reticencias de muchos ilustrados y científicos que consideraban a esta planta como venenosa. A pesar de esto, su cultivo comenzó en zonas de Andalucía a principios del siglo XVII y fue poco a poco extendiéndose hasta triunfar plenamente en el siglo XIX. A pesar de esto, tanto el pimiento como el tomate fueron una seña de identidad de la cocina española con respecto a la gastronomía del resto de países europeos<sup>659</sup>. Los tomates se consumían tanto en crudo como en guisos y asados, y en el caso del pimiento como conservante una vez molido pes como recoge Roberto Cubillo con respecto a la ciudad de León, cuando en la documentación aparece el concepto “pimiento” en realidad se están refiriendo al pimentón<sup>660</sup>. Ingrediente muy popular utilizado para la elaboración de conservas, principalmente de embutidos de la matanza. En el caso de Santiago encontramos una referencia a este producto en los Libros de Actas de 1786, en una prefijación de los géneros existentes en sus plazas en donde se determina que por una libra de pimiento este debía tener un coste de 25 cuartos y medio.

Si nos centramos en los tubérculos es inevitable no hablar de la patata. Dicho comestible ha sido, sin duda, uno de los temas más estudiados en la historiografía gallega, pues su introducción en los cultivos gallegos causó una auténtica revolución agraria y posteriormente gastronómica que ha llegado a nuestros días<sup>661</sup>. Autores como Lucas Labrada quien en 1804 ya valoraba la introducción de este alimento en los campos gallegos:

*...Antes del año de mil setecientos sesenta y ocho en el cual padeció Galicia los azotes del hambre y de la peste, sólo en esta Provincia [Mondoñedo] se cultivaban las patatas, y en corta cantidad; pero desde aquella época se han ido extendiendo considerablemente por todas las demás Provincias del Reyno, à términos que ya en el Cebrero las siembran por Marzo y Abril quando las nieves vãn à menos. En todas partes se dãn, y es un excelente recurso para suplir la falta de granos, mayormente en Galicia, à donde las lluvias frecuentes son las que, por lo regular, ponen à riesgo las cosechas en el verano, pues estas mismas lluvias sirven para engordar las batátas...*<sup>662</sup>

<sup>658</sup> En el libro de Juan de Altamiras aparece una receta de calabazete bajo el nombre de “bocados de calabaza” (en ALTAMIRAS, Juan de. *Nuevo arte de cocina*, ..., pág.174).

<sup>659</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos", en *Tiempos modernos: Revista Electrónica de Historia Moderna*, vol. 7, nº21, 2010, pág. 1-18.

<sup>660</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia*..., pág. 162.

<sup>661</sup> Destacar los trabajos de GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús. *Organización del espacio y economía rural en la España Atlántica*. México, Siglo XXI, 1975; RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé. “Novos cultivos e agricultura tradicional: a pataca en Galicia nos séculos XVIII e XIX”, en *Separata de: Revista galega de estudos agrarios*, nº3, 1980, págs. 11-37.; MEIJIDE PARDO, Antonio. *Testimonios históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia*. Sada (A Coruña), Edicións do Castro, 1984; SOBRADO CORREA, Hortensio. “Algunas precisiones en torno al alcance de las consecuencias económicas, sociales y demográficas del cultivo de la patata en la Galicia de finales del Antiguo Régimen”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, págs. 139-176.

<sup>662</sup> LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia*..., págs. 21-22.

Las crisis de subsistencia acontecidas a finales del siglo XVIII y principios del XIX favorecieron el cultivo y consumo de patatas como único consuelo para el pobre privado de su alimento más básico. Poco se puede decir sobre este alimento que no se conozca sobre su cultivo, evolución agraria y su impacto -junto al maíz- de los campos de labrio gallegos. Asentándose la patata tanto en zonas de cultivo tradicionalmente de centeno y barbecho como en áreas montañosas frente a la Galicia litoral en donde tuvo un mayor impacto el maíz. En cuanto a su consumo, la patata empezó un proceso de sustitución de la castaña que culminaría en la segunda mitad del siglo XIX. A partir de este momento la patata se convirtió en un alimento básico totalmente implantado en la gastronomía gallega y de la que no habría vuelta atrás.

En la ciudad de Santiago y según las actas municipales solo tenemos una referencia sobre la presencia de patatas en la ciudad de Santiago, el 10 de septiembre de 1813. En una prefijación de precios realizada por el consistorio sobre diferentes productos aparece la patata a un precio de 32 reales la fanega<sup>663</sup>. En uno de sus libros de cuentas aparece mencionada en el año 1731 la compra de patatas junto cebollino para su cultivo en la huerta<sup>664</sup>. Aunque se trata de registro minoritario en las compras de dicho Colegio con respecto a otras como ajos, guisantes, lechugas o el ya mencionado, cebollino, su cultivo no requería de grandes cuidados, así como compras año tras año de la simiente como si lo fue el repollo, verdura con una mayor presencia en este tipo de registros. Lo que nos hace predeterminar que la patata se había instalado en la ciudad consiguiendo hacerse un producto más del comercio de Santiago de Compostela a principios del siglo XIX.

Una vez analizado el comercio y consumo de las hortalizas pasaremos al estudio de las legumbres. Fue una de las fuentes proteicas más consumidas durante todo este periodo, pues el elevado precio de carnes y pescados produjeron un proceso de “vegetalización” en las dietas en donde las legumbres eran “la carne del pobre”<sup>665</sup>. Su imagen dentro del ideario popular las llevó a considerarse un alimento de no muy buena calidad, llegando a excluirse de regímenes alimentarios hospitalarios, como es el caso del Hospital Real de Santiago en donde destaca la ausencia de este alimento en sus raciones tanto a enfermos como a residentes.

Las leguminosas fueron un recurso fácil y sustancioso ante el elevado precio que tenía la carne y el pescado en el mercado. Su consumo estuvo asociado a los caldos y potes gallegos, que, junto a verduras, unto y tocino, en muchas ocasiones se convertía en la única comida sustanciosa que hacían en el día. Pero también las habas fueron molidas para hacer pan en casos de extrema necesidad<sup>666</sup>.

Entre las leguminosas que podíamos encontrar en la ciudad están los garbanzos, las habas, las lentejas y los guisantes. Estos últimos, aunque son concebidas como hortalizas en las respuestas del interrogatorio del catastro de Ensenada son, en realidad, leguminosas. Entre todas ellas destacan dos por encima de las otras de una forma muy notable: garbanzos y habas. Poca información tenemos sobre estas legumbres, pues su condición de humilde la relegó a un segundo plano dentro del mercado poco vigilante y considerado con su producción<sup>667</sup>, comercio y consumo. Solo en los *libros de Actas* aparece una referencia a ambas legumbres en diferentes años, y en ambas ocasiones para

<sup>663</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°320, 1813, fol. 98v.

<sup>664</sup> A.H.U.S. F.U. Colegio Fonseca, Cuentas, Dig. 2, fol. 32v.

<sup>665</sup> Apelativo empleado para referirse a las legumbres en la obra de SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág. 322.

<sup>666</sup> Ibidem, pág. 318.

<sup>667</sup> Recordemos que las habas eran cultivadas dentro del propio sistema rotativo en las tierras de labrio con el maíz alternando normalmente con otros cereales -centeno y trigo-, con lino y, en las mejores tierras, con nabos.

prefijar su precio en el mercado. En el caso de los garbanzos se reguló la libra gallega de garbanzos castellanos<sup>668</sup> a doce cuartos, mientras que el precio de las habas se fijó en base a 17 reales el ferrado<sup>669</sup>. Los garbanzos eran considerados la legumbre tradicional por antonomasia y por ello muy apreciadas dentro de los círculos sociales más tradicionales como pudieron ser las instituciones religiosas. En San Payo de Ante Antealtares, congregación que, según Concepción Burgo, alcanzó a finales del siglo XVIII una fuerte predilección por los guisos y potajes con abundantes garbanzos o lentejas en detrimento de hortalizas y verduras<sup>670</sup>.

En definitiva, podríamos decir que las hortalizas fueron ingredientes de caldos y pucheros de los que se alimentaban la mayoría de la sociedad santiaguesa. Como muchas otras raciones, el cocido, el caldo o el potaje fueron un diferenciador de clases en función de la calidad de sus ingredientes, así como la presencia de un mayor o menor número de ellos. Siendo en el ámbito de estas preparaciones líquidas donde hortalizas y legumbres tendrían un papel principal, mientras que la presencia o no de trozos de carne, tocino o pescado era el ingrediente que marcaba el grado de jerarquización social.

### 5.5.1. Productos frutícolas.

Las frutas fueron otro de los comestibles que pudieron encontrarse en los mercados y calles de la ciudad, pese a que, como en el caso de hortalizas y legumbres, la información sobre estos productos es realmente dispar en su contenido. Aunque esto no es un inconveniente si procedemos a analizar toda esa información de forma conjunta independientemente de su origen.

Según las respuestas del Catastro de Ensenada a las preguntas número seis, siete y ocho se intenta conocer la situación de estos frutos en el término de la ciudad de Santiago y con ello conocer su comercio y su posible consumo. En su respuesta conjunta para estas tres preguntas se dice lo siguiente:

*...no hay plantío formal de árboles en las tierras del termino de esta ciudad de las especies que comprehenden las preguntas y aunque hay algunas higueras y tal qual otro frutal, no han útil considerable y solo sirven de diversión y recreo de los dueños, y las frutas y vino que se comercie en esta ciudad viene de diversas partes del reino ...*<sup>671</sup>

Dicha respuesta nos aporta una imagen del cultivo de árboles frutales como una forma de entretenimiento por parte de sus dueños. Posiblemente pertenecieran a una clase social acomodada que les permitiste disfrutar de este tipo de cultivo como distracción más que como una actividad económica en sí, de la que poder obtener algún rendimiento. Por lo tanto, hablamos de producción recreativa sin que su pretensión principal fuera más que la propia satisfacción particular. Imagen en la que nos vuelven a insistir en la respuesta número doce del interrogatorio en donde se pregunta sobre los rendimientos agrarios del término contestando que “*como ha declarado, no hay frutales de comercio considerable y los que hubiere de qualquier especie se comprehende su estimación y valor en el de la tierra*”<sup>672</sup>

<sup>668</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99.

<sup>669</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº320, 1813, fol. 98v.

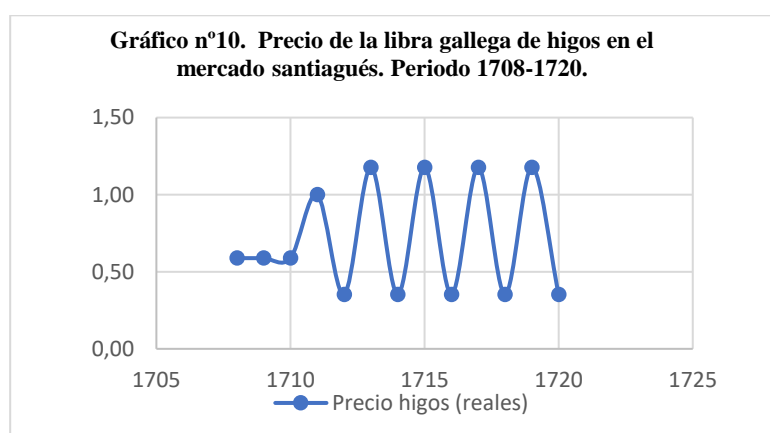
<sup>670</sup> BURGO LÓPEZ, Concepción. “El consumo alimenticio del clero regular ...”, pág. 237.

<sup>671</sup> AGS, DGR, CE, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 4r-v.

<sup>672</sup> AGS, DGR, CE, Respuestas Generales, Libro 240, fol. 7v.



Además de esta apreciación socioeconómica, dicha respuesta nos habla del tipo de frutal más extendido en la ciudad, como es la higuera frente a otros árboles frutales. Es fácil determinar que muy posiblemente los higos producto de estas higueras terminasen dentro del propio circuito comercial de la ciudad. De hecho, son los higos las únicas frutas cuyo precio aparecen prefijados sistemáticamente durante la primera veintena del siglo XVIII. Su precio se estableció en función de su tamaño -grandes y pequeños- aunque en algunas ocasiones se prefijaron sin esta distinción. Además, en el caso de los higos grandes aparecen en contadas ocasiones como “higos negros”, lo que nos indica que más que el tamaño se tenía en cuenta la maduración del propio producto en sí. El coste medio de la libra gallega -de veinte onzas- presentó acusantes fluctuaciones, encontrándose mayoritariamente en su cenit a un precio de 40 maravedís/libra, aunque en contadas ocasiones su precio se desplomó hasta los 12 maravedís/ libra<sup>673</sup>. Estas fluctuaciones en el precio de los higos nos muestran una gráfica claramente artificial que poco tiene que ver con los rendimientos o con la demanda.



La curva que nos presenta en este gráfico es muy artificiosa y engañosa, pues no se ajusta a ninguno de los factores en los que su precio pudiera verse comprometido como pudiera ser una alta producción, un cambio en la demanda o una mejor opción y alternativa a este producto. Claramente es el resultado de la escasa preocupación municipal sobre abastos, recurriendo a “copiar” sistemáticamente las ordenanzas año tras año – en este caso de forma bianual- sin percatarse en los factores que pudieran afectar al mercado.

Posteriormente vuelve a regularse el precio de este fruto en las prefijaciones reguladas por el ayuntamiento de 1786, en donde el precio de la libra de higos tiene un valor de 44 maravedís<sup>674</sup>, a escasos cuatro maravedís del cenit encontrado a principios del siglo XVIII.

Pero los higos no fueron la única fruta que pudo hallarse en Santiago de Compostela. Si nos dirigimos a los *libros de Actas* de la ciudad nos encontramos en una disposición sobre la regulación del arancel que debían pagar los artículos de consumo por el derecho de entrada<sup>675</sup>, que se cita los siguientes productos frutícolas: melones, sandías, limones y naranjas. Además, aparece un registro regulando la cesta de “frutas” en contraposición a las anteriores lo que nos indica la existencia de más géneros de frutos de los aquí mencionados. Todos ellos llegaban portados por cestas y pagaban por derechos de entrada 4 maravedís por cada banasta.

<sup>673</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº106, 1716, fol. 91r.

<sup>674</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99v.

<sup>675</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 109r.



Pero más allá de estas escasas referencias, poco sabemos sobre el comercio y producto de estos productos, salvo ciertas informaciones indirectas. Es el caso de los limones, como hemos visto en el apartado de bebidas heladas aparece reflejado el precio de la libra de limón en 8 maravedís en 1784. En cuanto el comercio de algunas frutas como naranjas y limones es el ilustrado Eugenio Larruga quien nos indica la procedencia de la mayoría de las frutas disponibles en el mercado gallego:

*...La cosecha de castaña es abundantísima, y particularmente en los profundos valles por donde corren los ríos que descienden de las montañas orientales, y en las Provincias de Orense, Lugo, Mondoñedo, la Coruña y Betanzos, y en parte de las de Santiago y Tuy: no siendo menor las de frutas de todas especies, y de exquisito gusto, sin que falten las mas delicadas, como son naranjas dulces y agrias, limones y cidras, que en otro tiempo formaron un ramo de comercio, que ahora a pasado al vecino Reyno de Portugal...*<sup>676</sup>

El autor se lamenta de que el comercio de productos frutícolas haya caído en manos portuguesas teniendo en el reino de Galicia buenas condiciones para el cultivo de estos frutos.

Además de naranjas, limones e higos habría que añadir el comercio de manzanas y peras. Frutas de las que encontramos demanda dentro del Hospital Real apareciendo en los memoriales de autos y obligaciones de los dispenseros encargados de suministro de comestibles<sup>677</sup>.

---

<sup>676</sup> LARRUGA, Eugenio: *Memorias políticas y económicas sobre los frutos...*, Tomo XLII, Volumen 42, págs. 217-218.

<sup>677</sup> Un ejemplo de ello nos lo encontramos en: A.H.U.S. H.R. Escrituras, n°57, fol. 163v.

A large, light blue watermark of the USC logo is positioned diagonally across the center of the page. The logo consists of the letters 'USC' in a large, bold, sans-serif font, with the full name 'UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA' written in a smaller, all-caps, sans-serif font below it.

## **6. LOS PRODUCTOS SECUNDARIOS Y DE LUJO**



## LOS PRODUCTOS SECUNDARIOS Y DE LUJO

### 6.1. Arroz y pasta

El arroz fue un cereal que al contrario del resto no estuvo destinado a la elaboración de masas panificables, y por lo tanto no fue considerado como un alimento básico. De hecho, Fernand Braudel desde un punto de vista europeo considera que el arroz no fue un cereal al que se prestase especial atención durante el Antiguo Régimen a excepción de su preparación dulce de arroz con leche<sup>678</sup>. Es precisamente en este contexto y este uso culinario del arroz el que nos encontremos en la ciudad de Santiago de Compostela. Solo tenemos noticias de su gasto a través de la elaboración de este postre en momentos de específicos a modo de alimento recreativo. Curiosamente su consumo como cereal sí supuso un antes y un después en otras regiones españolas como fue el caso en tierras valencianas, favoreciendo por la humedad y el calor de esta tierra <sup>679</sup>.

Dentro del contexto coyuntural agrario, el arroz no tuvo presencia en el mundo rural del reino de Galicia por lo que se trató de un producto de importación introducido en el mercado gallego a modo de producto de lujo para un pequeño porcentaje de la población.

Antonio Eiras Roel concluyó que dentro del comercio de este cereal se produce un cambio muy importante con motivo de la paz de Versalles<sup>680</sup>. Hasta 1783, los portugueses fueron los principales proveedores de arroz para el reino de Galicia. A partir de esta fecha, los barcos procedentes de América cobraron protagonismo con grandes cargamentos de harina y arroz de Georgia, marcando un antes y después en el comercio y consumo de este cereal. El arroz americano era de mayor volumen y a un mejor precio que el comercializado por los portugueses. A pesar de que las importaciones de este cereal no se introdujeron en su totalidad en tierras gallegas, pues muchos de estos cargamentos americanos se redistribuyeron hacia otros puertos nacionales, esto no significó necesariamente un descenso en la actividad comercial. Sino que se mantuvo pese a la intrusión americana, tal y como nos demuestra Eugenio Larruga en sus *Memorias*<sup>681</sup>.

El consumo de este cereal en la ciudad de Santiago estuvo restringido principalmente a dos ámbitos muy concretos: el recreativo y el medicinal. El arroz fue uno de los principales ingredientes a la hora de la realización de postres y elaboraciones destinadas a satisfacer los paladares más exquisitos. Y en concreto, el arroz con leche es sin duda una de las preparaciones más extendidas y refinadas del Antiguo Régimen<sup>682</sup>. Es por ello, que las compras de arroz por parte de las instituciones –sobre todo centros de naturaleza religiosa- se presentan de forma constante durante todo el periodo estudiado.

---

<sup>678</sup> Fernand Braudel llega a decir del arroz que fue: “un alimento auxiliar que no tienta en absoluto a los ricos” (en BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo...*, pág. 80).

<sup>679</sup> BUENO MARÍ, Rubén; JIMÉNEZ PEYDRÓ, Ricardo. “Crónicas de arroz, mosquitos y paludismo en España: el caso de la provincia de Valencia (s. XVIII-XX)”, en *Hispania*, vol. 70, nº236, 2010, pág. 687-708.

<sup>680</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia ...”, págs. 170-171.

<sup>681</sup> LARRUGA, Eugenio, *Memorias políticas y económicas sobre los frutos...*, tomo XLIV, págs. 44 y 57.

<sup>682</sup> A.H.U.S. Clero DIG.75, sin foliar.

Más allá de su presencia institucional, también encontramos referencias a la presencia de arroz en el mercado de la ciudad. Este cereal fue uno de los pocos productos cuyo coste estuvo regulado de forma constante a través de las diferentes ordenanzas municipales -realizadas hasta la introducción la Real Pragmática del 11 de junio- y en las ocasionales prefijaciones realizadas después. Durante este primer periodo el arroz mantuvo un precio constante cuyo coste medio fue de un real y medio la libra gallega. Solo durante este periodo se registra un descenso en su importe, en 1767 cuyo coste se situó en la libra de veinte onzas a 10 cuartos<sup>683</sup>. En 1786 la arroba de arroz se vendería a 48 reales mientras que la libra de este cereal podría adquirirse por 18 cuartos, es decir por más de dos reales y cuatro maravedís. Por consiguiente y desde que se instauró la Real Pragmática y hasta esa fecha el precio del arroz ascendió en un 80% en menos de veinte años.

Desde el punto de vista medicinal el arroz se consideraba un alimento reconfortante y saludable que favorecía la recuperación de los convalecientes en ciertas ocasiones muy concretas en función del estado anímico del paciente. Es por este motivo por el que solemos encontrar este alimento en las prescripciones médicas de algunas instituciones sanitarias, así como en las enfermerías de muchos centros. En el caso del libro de recetas del Colegio de Fonseca como por ejemplo la formulada al Licenciado Rois, el 8 de enero de 1722, por sus problemas estomacales: “*al medio día su puchero de ave y carnero con arroz; y lo mismo a la noche con una porción de capón asado y sus huevos frescos*”<sup>684</sup>

Habría que esperar hasta mediados del siglo XIX para que el arroz -desde un punto de vista culinario- pasase a tomar parte de las raciones y platos diarios haciéndose un hueco en las despensas gallegas. Por ejemplo, a finales de este siglo la Cocina Económica de El Ferrol distribuirá al público en 1893 unas 8.146 raciones de guiso de bacalao y 3.971 de carne, ambos con patatas y arroz<sup>685</sup>. En el caso de Santiago, el historiador Xavier Castro menciona el consumo extendido durante los años cincuenta de pequeñas raciones de arroz y berberechos como parte del almuerzo de muchos hogares compostelanos<sup>686</sup>.

Muy diferente fue la situación de la pasta en la ciudad de Santiago de Compostela, pues solo hemos encontrado evidencias de su consumo y venta en la contabilidad de San Martín Pinario. Este producto fue adquirido durante la semana 18 de marzo de 1831 por un valor de siete reales en una compra conjunta con otros productos como leche y bizcochos<sup>687</sup>. Esto hecho nos muestra una presencia tímida de este producto dentro del mercado santiagués con respecto a otros como el arroz. Desconocemos cuándo fue la fecha exacta en la que este comestible pudo llegar a la ciudad o en qué contexto social e institucional pudo introducirse. Aunque gracias a ciertas informaciones indirectas podemos establecer más o menos cuando pudieron los fideos llegar a la ciudad. Tenemos constancia de la presencia de un “fabricador de fideos” en la ciudad de Coruña en 1793-1794<sup>688</sup>, por lo que es posible discernir que este comestible pudo haberse introducido en el mercado santiagués durante el último decenio del siglo XVIII y principios XIX, favorecido por la presencia de una fuerte y acaudalada élite con un gran gusto por lo nuevo y exótico. Otra evidencia que nos permite establecer el periodo en el que tuvieron que los fideos pudieron ser introducidos es el hecho de que esta pasta ya se encontraba

<sup>683</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº224, 1767, fol. 266r.

<sup>684</sup> A.H.U.S. F.U. A- 213, fol. 166v.

<sup>685</sup> FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, Carlos M. “Medicina, Higiene y Sociedad en la obra de D. Pastor Nieto Rodríguez”, en *Anuario brigantino*, nº16, 1993, págs. 123.

<sup>686</sup> CASTRO, Xavier. *A lume manso: estudios sobre historia social ...*, pág. 319.

<sup>687</sup> A.H.U.S. CLERO, DIG 75, sin foliar.

<sup>688</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Los extranjeros en la cornisa cantábrica durante la Edad Moderna”, en *Los extranjeros en la España moderna: actas del I Coloquio Internacional, celebrado en Málaga del 28 al 30 de noviembre de 2002*. Ministerio de Ciencia e Innovación, 2003, pág. 29.



perfectamente integrada en las dietas de la ciudad tal y como nos demuestran el Reglamento del Hospital Real de 1881<sup>689</sup>. Entre sus preceptos aparecen una serie de menús predeterminadas para los enfermos ingresados de las cuales dos hacían mención a los fideos y las sémolas<sup>690</sup>. Estas raciones eran sopas elaboradas con dos onzas de fideos o con tres onzas en el caso de la sémola.

## 6.2. Frutos secos y deshidratados

En los estudios sobre alimentación y consumo, los frutos secos y deshidratados tienen una presencia muchas veces casi anecdótica. En la mayoría de las ocasiones básicamente quedan reducidas a simples menciones dentro de las monografías urbanas y regionales, destacando principalmente en aquellos enclaves portuarios o con una estrecha relación con la costa<sup>691</sup>.

Ese tipo de productos –cuya producción era escasa y muy localizada– aparecían en el mercado en función de su estacionalidad. Es precisamente por este motivo lo que hizo de los frutos secos y deshidratados tan deseados por las clases más pudientes. Poder adquirir este tipo de productos se convirtió en un distintivo social, ya que su precio era notablemente elevado al tratarse de un producto de importación. Por ello los costes de transporte eran muy elevados y solo podían amortiguarse en función a la cantidad adquirida. Además, se trataban de pequeños bocados que servían a modo de pequeñas recreaciones que difícilmente conformaban una ración. Por ambos motivos, estos frutos se convirtieron en auténticas señas de bienestar económico y estatus social elevado. De esta generalización cabría excluir a la castaña, cuyo comercio se encontraba dentro del mercado de proximidad y por lo tanto más propio del consumo popular.

Dentro del mundo culinario se consumían tanto en crudo como en salsas y rellenos, pero su uso más común estuvo ligado a la elaboración de postres y dulces como los bizcochos, los mazapanes, las tortas, los turrones o las rosquillas entre muchos otros. Isabel González Turmo menciona que la presencia de frutos secos en las cocinas fue fundamental para el origen de la repostería en España tal y como la conocemos hoy en día. Aunque no menos importante sería en primer lugar el triunfo del azúcar y después el empleo de otros productos americanos como la canela o el chocolate.

Atendiendo a la complejidad que planteaban los frutos secos y los deshidratados hemos optado por un análisis por separado de cada uno de ellos, con el fin de intentar aproximarnos lo máximo posible a su consumo, y de esta forma así analizar sus características y posibilidades de consumo de forma individualizada.

En primer lugar, cuando hablamos de frutos secos nos referimos a todos aquellos frutos en donde el ser humano no modifica su composición. Es decir, son aquellas

---

<sup>689</sup> Reglamento para el régimen y gobierno del Gran Hospital de Santiago y la Casa de Expósitos anexa al mismo. A Coruña, Casa de Misericordia, 1881, capítulo XX art. 180, pág. 34.

<sup>690</sup> Este régimen alimentario otorgado por la nueva Constitución también encontramos la sopa de arroz, elaborada con 2 onzas de este grano por cada ración, Siendo plato único para la comida y la cena.

<sup>691</sup> Como, por ejemplo: GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII...*, pág.381-384; CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 180-186; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación cotidiana en la Cataluña ...”, pág. 33-65; EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia y con Galicia...”, pág. 167; VILLAR GARCÍA, María Begoña. “Alimentación y consumo en la Málaga del siglo XVIII” (1ª parte), en *Baetica. Estudios de Historia Moderna y Contemporánea*, nº7, 2015, pág. 317; GALLARDO TÉLLEZ, Eduardo; PEZZI CRISTÓBAL, Pilar. “Un comerciante de la costa del Reino de Granada en el siglo XVIII: Juan Antonio Palomino y Vargas”, en *Comercio y cultura en la Edad Moderna: actas de XIII Reunión Científica de la Fundación Española de historia Moderna*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 2015, pág. 462.

semillas sobre las que no se ha practicado ningún tipo de alteración, como sí presentan los frutos deshidratados. Los frutos secos que nos podíamos encontrar en la época, según las fuentes estudiadas, eran principalmente tres: las almendras, las castañas y, de forma casi anecdótica, los piñones.

Las almendras fueron los frutos secos más presentes en la repostería de la ciudad de Santiago de Compostela llegando a nuestros días a través de una de sus elaboraciones más famosas, y símbolo de la ciudad como es la tarta de Santiago. Su relación con la repostería en la ciudad – sobre todo dentro del ámbito monacal femenino<sup>692</sup>- nos obliga a establecer a la almendra en un consumo de ostentación, celebración y lujo. Por lo tanto, este fruto seco era un alimento al alcance de solo unos pocos. El gusto por los postres y dulces elaborados con o a base de almendra propició que este comestible estuviera y considerase un ingrediente esencial dentro de la repostería monacal y en las cocinas de muchos monasterios a finales del siglo XVIII.

Este fruto seco fue la base fue muy apreciado por las monjas de San Payo de Antealtares a principios del siglo XIX y consumidas tanto a través de sus dulces de las ricas ocupantes del cenobio como empleadas como agradecimiento a sus familiares, amistades y personas de interés. Las adquisiciones que hacía este monasterio aparecían junto a otras como el azúcar en los registros, describiendo su intención de realizar un dulce o refresco para la comunidad en días señalados como cumpleaños o celebraciones como el día del Apóstol.

El valor de la almendra en la sociedad del Antiguo Régimen, al igual que muchos otros frutos secos, especias y condimentos, también tenía un interés medicinal. Es por este motivo que aquellas instituciones asistenciales requerían de una pequeña cantidad de este fruto en sus despensas para realizar determinados remedios o medicamentos, como es el de la leche de almendra<sup>693</sup>. La botica del Hospital Real adquiría almendras como parte de sus remedios y ungüentos. Estas compras se señalizaron en los libros de cuentas de la botica en varias ocasiones bajo el concepto de “géneros” –junto a otros productos como azúcar o manteca- cuya compra se registraba como una sola partida haciendo imposible valorar el importe específico de este<sup>694</sup>. A pesar de estas compras conjuntas, sí que disponemos de información sobre el precio al que el Hospital Real adquirió este tipo de frutos entre el periodo de 1763 a 1768 por un valor medio de 2,5 reales la libra<sup>695</sup>.

Como hemos mencionado, una de las principales características de la almendra es que se trataba de un producto de importación, y quizás la principal razón de su valor gastronómico, ante escasez de almendros en el Reino de Galicia. En ciudades como León si existieron un registro más detallado de este producto en donde aparte de indicar su origen, distinguiendo entre las almendras procedentes de la zona valenciana y las originarias del Bierzo<sup>696</sup>. En el caso de Santiago son precisamente los libros de Mayordomía y Cuentas del Hospital Real la que arrojan luz las posibles áreas principales de suministro de la ciudad. Entre los comerciantes nombrados aparecen arrieros y vecinos de Maside y Villafranca del Bierzo. Por lo que existe una gran posibilidad que los mismos comerciantes que surtían de almendra la ciudad de León, también encontrasen en Santiago su fuente de ingresos.

Por otro lado, las ordenanzas municipales apenas tratan el comercio de este alimento, limitándose solo a prefijar el precio y medida oficial a la que debían de venderse. Según

---

<sup>692</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *200 años de cocina...*, pág. 114.

<sup>693</sup> SALAS SALVADÓ, Jordi; GARCÍA LORDA, Pilar; SÁNCHEZ I RIPOLLÈS, Josep M. (ed.). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, Editorial Glosa, SL, 2005, pág. 241.

<sup>694</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº82.

<sup>695</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº133.

<sup>696</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 180-181.

las ordenanzas municipales y hasta 1767 el precio de las almendras tuvo un coste medio de 2,46 reales/libra. Este precio se incrementó de forma desproporcionada tras la implantación de la Pragmática llegando a un valor de 100 reales la arroba y 4,41 reales/libra<sup>697</sup> aumentando en apenas 20 años en un 179.26 % su valor con respecto a la primera mitad del siglo.

Más allá de su origen o precio poco más sabemos sobre las almendras que llegaban a la ciudad, pues como es sabido este fruto presenta dos variantes dependiendo de su sabor – dulce o amarga- que se destinarían a un tipo de elaboraciones u otras. Evidentemente las más apreciadas eran las almendras dulces por su valor en la repostería, mientras que las almendras amargas contaban con una gran fama como ingrediente para la elaboración de medicamentos<sup>698</sup>.

Por otro lado, la castaña fue uno de los alimentos más importantes en las dietas rurales y de subsistencia, por lo que no podemos descartar su consumo en la ciudad. Su uso dista mucho del que conocemos actualmente, pues principalmente era empleado como un ingrediente más a añadir en la preparación de potes y ollas otorgándoles cierto sabor y sobre todo saciar a sus comensales. Su uso en este tipo de contextos fue reemplazado ante la introducción y triunfo de la patata.

En el siglo XVIII los castaños en Galicia ocupaban zonas específicas del interior de Galicia –sur de la provincia de Lugo, gran parte de la de Ourense<sup>699</sup>-, pero el clima no propiciaba su presencia en la Galicia occidental, en donde había un castaño o dos en las explotaciones agrícolas<sup>700</sup>. Dado que no se daban otros árboles –salvo algunos nogales-, no es extraño que sea el único fruto seco que aparece en el censo de los frutos de 1799. Su fácil accesibilidad y versatilidad fue la razón fundamental de su consumo mayoritario ya desde época medieval e incluso fomentado en determinadas zonas gallegas<sup>701</sup>. Cabe destacar que la castaña fue un alimento muy alabado dentro de los círculos médicos de esta época por sus propiedades digestivas<sup>702</sup>. Su consumo mayoritario y totalmente asentado dentro de las dietas del Antiguo Régimen se vio interrumpido con la aparición de los cultivos americanos como el maíz o la patata. El triunfo de estos dos últimos productos hizo mermar severamente su consumo y prestigio. Durante el siglo XVIII la castaña fue considerada un alimento de pobres y forraje para cerdos<sup>703</sup>.

Principalmente la castaña estará mayormente ligada a las dietas de campesinos y gentes con pocos recursos, aunque no siempre fue así<sup>704</sup>. Sus preparaciones consistían básicamente en suplir otro ingrediente que no podían adquirir. En Galicia se empleaba para la elaboración de panes - “pan de pobres”<sup>705</sup>- o de tortas cuando no se podían permitir

---

<sup>697</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99.

<sup>698</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 180.

<sup>699</sup> GARCÍA LOMBARDEO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento...*, pág. 42.

<sup>700</sup> REY CASTELAO, Ofelia, *Montes y política forestal en Galicia ...*

<sup>701</sup> ANDRADE CERNADAS, José Miguel. “En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval”, en *Semata: Ciencias sociais e humanidades*, nº21, 2009, pág. 58

<sup>702</sup> LOBERA DE ÁVILA, Luis. *Vanquete de nobles caualleros e modo de biuir desde que se leuantan hasta q[ue] se acuestan: y habla de Cada manjar que complexion y propiedad tiene e que daños y prouechos haze, e trata del regimiento curatiuo e preseruatiuo de las fiebres Pestilenciales e de la Pestilencia e otras cosas utilissimas n inclyta Vindelicorum Vrbe Augusta: per industrium virū Henricum Stainerū chalcotypū, 1530*, pág. 88-89.

<sup>703</sup> CASTRO, Xavier. *A mesas e Manteis: Historia alimentación en Galicia*. Cesuras (A Coruña), Biblos Clube de Lectores, 2010, pág. 90.

<sup>704</sup> En el XVI Francia, el guiso de cerdo con castañas, era un plato habitual y de gran prestigio consumido por los vecinos de las montañas Cevenas (en FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Historia de la alimentación ...*, pág. 698).

<sup>705</sup> SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces...*, pág.318.

los cereales. En este aspecto, el uso de la castaña a nivel popular se basaba en un consumo de subsistencia que pasó de generación en generación hasta llegar hasta al siglo XX. Ejemplos que nos muestra Xavier Castro con referencias al desayuno y la cena de muchos lactantes del interior gallego a quienes les mojaban las castañas en leche<sup>706</sup>.

A pesar de su baja estima, las castañas también se consumieron - de forma muy esporádica- en los círculos privilegiados. Su consumo dentro de este tipo de dietas fue propiciado más por la tradición o como parte de un acto litúrgico que como un consumo por placer o necesidad. Es el caso de Vilanova i la Geltrú, en donde era muy común tomar castañas con vino blanco el día de los Difuntos<sup>707</sup>, o en San Martín Pinario, donde tenemos noticias del consumo de castañas para la colación de Navidad, acompañado de pasas o de queso de tetilla<sup>708</sup>.

Finalmente, una de las apariciones más curiosas en las ordenanzas municipales de la ciudad de Santiago es la presencia de piñones. Este producto aparece brevemente en estas disposiciones de forma bianual durante el decenio de 1708 a 1718. Su precio prefijado por el ayuntamiento fue de 12 maravedís la libra exceptuando los dos últimos años en que aumentó a 16 maravedís/libra<sup>709</sup>. Además, se determina que estos frutos debían venderse “*mondados y limpios*”<sup>710</sup>. Las penas por incumplir estas medidas podían significar una multa de entre 400 y 500 maravedís al vendedor<sup>711</sup>.

Poco sabemos de cómo fueron consumido este tipo de frutos en la ciudad. Solo podemos fijarnos en las referencias que de este producto hace Juan Altamiras en su obra *Nuevo Arte de Cocina*. En él, los piñones aparecen como ingrediente de muchas salsas para carnes y pescado, sin que en ninguna de ellas sea la parte más importante del plato. Aunque sí que presentan un gran refinamiento del paladar, por lo que su marco de consumo estaría destinado a una pequeña parte de la sociedad.

Si pasamos al ámbito de los frutos deshidratados, las pasas constituían un pequeño bocado dulce para los paladares más exquisitos. Este alimento fue muy demandado por toda clase de instituciones, así como por élites tanto nacionales como internacionales<sup>712</sup>.

Al igual que muchos otros alimentos, las pasas poseían un valor tanto gastronómico como medicinal. Este último documentado desde el siglo XVI<sup>713</sup>.

Es precisamente por su valor medicinal por el que se considera un producto básico para la botillería y botica del Hospital Real. Aunque su consumo se vio profundamente alterado conforme con el triunfo del azúcar y sobre todo del chocolate. Durante la primera mitad del siglo XVIII, las pasas aparecen de forma asidua y de forma individual en los libros de botillería y desapareciendo lentamente en años posteriores. Con la visita del juez Pedro Saura Valcárcel y su revisión de las cuentas de esta institución podemos establecer el consumo de pasas por parte de esta institución:

---

<sup>706</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. “Leche cruda y cocida: perspectivas teóricas de interpretación de uno de los ingredientes de la dieta de los gallegos en la Época Contemporánea”, en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, nº30, 2, 1994, págs. 177-192.

<sup>707</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación cotidiana en la Cataluña ...”, pág. 61.

<sup>708</sup> A.H.U.S. Clero DIG, 75.

<sup>709</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº108, 1718, fol. 143v.

<sup>710</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº106, 1716, fol. 91v.

<sup>711</sup> En los años 1708, 1710, 1712 y 1716 la pena por no acatar las normas establecidas por el consistorio en cuanto a la venta de este producto ascendió a una multa de 500 maravedís. Mientras que en los años 1714 y 1718 la pena consistía en una multa de 400 maravedís.

<sup>712</sup> Valoradas por los ingleses, que exportaban grandes cantidades de pasas y almendras desde el puerto de Alicante, beneficiándose de su capacidad de conservación y reducido tamaño (en GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII...*, pág.382-383).

<sup>713</sup> LOBERA DE ÁVILA, Luis. *Vanquete de nobles caualleros e modo de biuir ...*, pág. 83-84.



Tabla nº28. Cuentas de la botillería y consumo de pasas en el Hospital Real. 1724-1741				
Periodo	Cargos (kg)	Descargos (kg)	Consumo en el Hospital	Consumo medio anual
1724-1727	899,90	807,96	89,78%	201,98
1727-1741	2328,61	2328,98	98,11%	207,95
1741-1745	530,90	563,5	106,16%	176,09

Fuente: H.R. Cabildos, Libro 43

Es evidente la importancia de las pasas para esta institución asistencial, a pesar de esto son pocas las referencias a su uso específico, a excepción de algunos años en concreto<sup>714</sup>. Cabe destacar la buena gestión de doña Francisca López de Parga durante el periodo de 1724 a 1727, cuyos excedentes procedieron a la venta a terceros favoreciendo a las arcas del Hospital Real<sup>715</sup>. El último periodo documentado aparece un desequilibrio entre ambos cargos, que muestran la propia actitud de esta institución de almacenar este fruto a modo de reserva de años anteriores.

Al contrario que con otros productos anteriormente señalados, las fuentes documentales de esta institución sí que reflejaron el origen sus mercantes. Destaca el comercio con las zonas leonesas de Astorga, Val de San Lorenzo, Rabanal y Ponferrada, y puntualmente con Extremadura, Fuentelencina (Guadalajara) y Lazcano (Guipúzcoa)<sup>716</sup>.

Fuera de esta institución su consumo aparece como una delicatesen, consumidas como postre en las colaciones de Navidad y Semana Santa en instituciones como San Martín Pinario, quienes compraban este fruto en cajones e incluso aparecen registradas compras para elaborar compotas<sup>717</sup>.

La venta de este producto en los puestos de la ciudad estuvo regulada por el consistorio, encargado de regular su venta distinguiendo entre dos modalidades de pasas según su modo de deshidratación o secado. Las más apreciadas eran las pasas secadas al sol. Este modelo de procesado era mucho más barato, pero también mucho más largo. Por otro lado, se hace mención a las “cocidas en lexía” cuyo proceso de deshidratación consistía en escaldar las pasas en agua con sosa y hierbas aromáticas<sup>718</sup>. De esta forma se conseguía reducir el tiempo de secado de cuatro días a las aproximadamente tres semanas que necesitaba las primeras. Esto evidentemente afectaba a su precio en el mercado. En 1767 la libra gallega de estas pasas secadas al sol tenía un coste medio de 1.83 reales/libra, mientras que las de “lexía” a 1.13 reales/libra. En 1786 vuelve a regularse su precio, pero esta vez no se hará distinción entre ambas variantes, prefijando su precio a 36 reales la arroba y a 54 maravedís la libra<sup>719</sup>.

Otro de los productos deshidratados que aparecen de forma esporádica en las ordenanzas municipales son los dátiles. Su presencia, aunque anecdótica, es muy llamativa e inusual al tratarse de un producto claramente de importación que muestra la

<sup>714</sup> En 1740 se consumieron para la tabla de enfermos 400 libras de pasas y para la botica se destinaron 15 (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº113); en 1745 fueron destinadas 180 libras para los ingresados en el Hospital, mientras que para la botica unas 12 libras (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº114).

<sup>715</sup> Doña Francisca López de Parga, mujer del botiller Francisco López de Linares, aparece de forma asidua en las cuentas de la Botillería, haciéndose cargo de este despacho en ausencia de su marido y posteriormente de forma oficial, así lo muestran compras realizadas en 1709 en donde se encarga de las compras de la botillería (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº56).

<sup>716</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº56.

<sup>717</sup> A.H.U.S. Clero, DIG 75.

<sup>718</sup> En León se empleaba agua con romero, y a veces se le añadía cenizas de lentisco (en CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, pág. 183).

<sup>719</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99.



extravagancia de los placeres culinarios. Solo aparece documentada en las ordenanzas de 1708 por la que se establecía que su precio de venta debía de ser de 2 reales la libra<sup>720</sup>.

### 6.3. Especies

Muchas fueron las especias que pudieron encontrarse en el mercado de la ciudad de Santiago de Compostela. Entre las referencias encontradas en las fuentes documentales municipales e institucionales nos encontramos algunas como anís, azafrán, pimienta, pimentón, canela, jengibre, clavo y mostaza. A estas cabría añadir aquellas cultivadas en las propias huertas de la ciudad.

El anís fue uno de los sabores más identificativos de los platos y preparaciones mediterráneas aportándoles un intenso aroma y convirtiéndose en uno de los productos más especiales -junto al azafrán- de la gastronomía española<sup>721</sup>. Asimismo, por su característico sabor fue empleado para la confección de bebidas “anisadas” que conocemos hoy en día. Además de su uso en las cocinas, esta planta también fue considerada como un poderoso digestivo capaz de aliviar o curar diferentes dolores estomacales. En el siglo XVI, Andrés Laguna describió esta planta de la siguiente forma:

*Es admirable el anís contra las frialdades del estómago, restituye el apetito perdido, ataja el vómito, resuelve los importunos sollipos y los regüeldos acedos, provoca muy dulce sueño, y, metido en la funda de la almohada, conforta el cerebro y hiace que no se sueñen cosas turbulentas ni tiorbas. De más desto tiene muy gran virtud contra la gota coral, principalmente contra la que aflige a los niños, despide los vaguedos de cabeza, destiace la piedra, y, bebido con vino, desopila y provoca sudor*<sup>722</sup>

La presencia de esta especia en las despensas de Santiago se reduce prácticamente a las fuentes del Hospital Real. Aunque con diferente valor documental, pues se mezclan compras destinadas tanto a la cocina como para la botica. En los sondeos realizados, el anís aparece de forma constante durante prácticamente todo el siglo XVIII, pero su presencia decae notablemente en favor del aguardiente.

El anís fue un ingrediente cuya custodia recayó en manos de la botillería y en menor medida de otros despachos como la botica. Es precisamente en los descargos registrados en los libros de botillería en donde aparece cómo esta era ingerida por los enfermos, realizándose a modo de infusión. Estos registros en los libros de botillería han sido de gran ayuda a la hora de establecer su posible consumo medio por parte de los enfermos<sup>723</sup>.

<sup>720</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 92, 1708, fol. 167r.

<sup>721</sup> DE GARINE, Igor. “La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios”, en GONZÁLEZ TURNO, Isabel; ROMERO DE SOLIS, Pedro (eds.). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía- Fundación Machado, 1993, págs. 9-26.

<sup>722</sup> GÓMEZ DÍAZ, Donato. “Buen alimento, mejor pensamiento: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”, en *Manuscripts: Revista d’història moderna*, nº 20, 2002, pág. 146.

<sup>723</sup> Corresponden a los años 1705-1709 y 1741-1745, aunque ambos presentan deficiencias en el registro. En el primer periodo de muestreo, los datos de 1707 corresponden a compras realizadas por la institución, pero no al consumo de enfermos, mientras que hay un vacío documental para el año 1708. Los datos extraídos del primer muestreo corresponden a los libros de botillería del resto de años (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 48; A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 49; A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 56). También existen vacíos en el segundo no hay documentación acerca de los libros de botillería de 1741, y hay un vacío en 1743 con respecto a este artículo en concreto. Por ello para este periodo, los datos que aparecen en la tabla

<b>Tabla nº29. Consumo medio de anís por los enfermos del Hospital Real</b>			
	Nº de enfermos	Libras de anís	Consumo por enfermo (gr.)
1705-1709	2121	39	10,5728
1741-1745	5575	117	12,0673

Teniendo en cuenta los descargos realizados por este despacho y el número de enfermos presentes en el Hospital durante el mismo periodo, hemos podido concluir que cada enfermo pudo haber consumido una media de 11,66 gramos de anís en forma de bebida caliente.

Otra de las especias más destacables en la gastronomía del Antiguo Régimen fueron el azafrán y la pimienta. Ambas habían encontrado una gran aceptación en la sociedad medieval y moderna, sobre todo en la población más humilde por su poder conservante y su valor sensorial<sup>724</sup>.

El azafrán se empleaba desde el s. XV de forma ocasional en determinados días de celebración en las mesas más prestigiosas. Pero su popularidad en las clases bajas provocó su desaparición paulatina en las mesas privilegiadas por considerarlo vulgar<sup>725</sup>. Su peculiar sabor y el uso, a veces excesivo, fue una de las observaciones más frecuentes realizadas por los extranjeros que visitaban España: *“La pimienta y el azafrán realzan tan fuerte el gusto de la menestra, que cuesta trabajo comerla”*<sup>726</sup>. Es por ello que las instituciones eclesiásticas y laicas mantienen sus provisiones de azafrán en cantidades importantes, tanto para uso diario como para ocasiones especiales. Por ejemplo, el Real Hospital tenía como costumbre realizar compras de azafrán de forma regular y en diferentes cantidades hasta 1771, año en el que Gaspar Antonio Giraud interpuso un pleito sobre el abastecimiento de leña, sal y azafrán al cocinero Tomás Gago que provocó la regulación anual del gasto en dicha especie<sup>727</sup>. Incluso, el cabildo de Santiago adquirió 10 reales de azafrán y otras especias como parte del gasto de la manutención de sacerdotes franceses que estuvieron en la ciudad desde el 18 al 31 de octubre de 1792<sup>728</sup>. Estos centros de consumo se beneficiaron enormemente de su estatus y recursos económicos para poder adquirirlo a un precio inferior al del mercado. Pues según las disposiciones municipales y en un contexto temporal similar a las compras mencionadas anteriormente, el precio del azafrán en el mercado de la ciudad ya había alcanzado los 100 reales/libra en el año 1770<sup>729</sup>.

Al contrario que el azafrán, la pimienta fue un producto de importación cuyo consumo estuvo restringido a grupos muy selectos, ya no solo por su elevado precio sino por las constantes fluctuaciones en el comercio de esta especia que se venían arrastrando

son los del resto de años de los Libros de botillería (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 109; A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 113; A.H.U.S. H.R. Cuentas, libro 114).

<sup>724</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “Los productos alimentarios de ultramar ...”, pág. 31.

<sup>725</sup> ABAD ALEGRÍA, Francisco. “Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas”, en *Cuadernos de Aragón*, vol. 28, 2001, págs. 23-68.

<sup>726</sup> GARCÍA MERCADAL, José. *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, Aguilar, vol. III, 1962, pág. 407.

<sup>727</sup> A.H.U.S. H.R. Jurisdicción civil y criminal, Pleito nº740; pleito de Gaspar Antonio Giraud, contra el cocinero Thomas Gago, sobre la provisión de sal, azafrán leña y otras materias en 1771.

<sup>728</sup> ACS, IG539, Libro de Fábrica, nº7.

<sup>729</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas nº229, 1770, fol. 328.

desde el siglo XVII<sup>730</sup>. Aunque a pesar de esto, siempre fue una de las especias predilectas de los grupos privilegiados.

El triunfo del pimentón supuso un cambio transcendental en el consumo de ambas especias –azafrán y pimienta– al tratarse de un producto nacional cuya alta productividad facilitaba su presencia constante en el mercado. Además, su bajo coste, favoreció que se convirtiera en una alternativa muy económica frente al azafrán y la pimienta<sup>731</sup>. A esto cabría añadir que el comercio de estas dos últimas especias se ya presentaban signos evidentes de desgaste comercial<sup>732</sup>. Es el caso concreto del azafrán, la propia estacionalidad de este producto y su posterior producción manual hacía de ella mucho menos rentable que en periodos anteriores<sup>733</sup>.

Si analizamos la información de forma conjunta es evidente la existencia de dos realidades contrapuestas. El gusto y uso tradicional de azafrán y pimienta por parte de los grupos privilegiados, mientras que las clases humildes sintieron una mayor predilección por el pimentón como conservante natural.

Otra de las especias más reseñables durante este periodo fue la canela. Sus múltiples usos y su versatilidad, muy superior al de otras especias, favoreció notablemente su consumo dentro de las dietas privilegiadas e incluso reales<sup>734</sup>. La canela fue una especia a la que se le atribuyeron una gran cantidad de propiedades terapéuticas<sup>735</sup>, gastronómicas e incluso fue considerado con un elemento de gratificación esencial junto a otros como el cacao o el azúcar. Aunque sería su valor como endulzante de una de las bebidas más apreciadas durante el Antiguo Régimen como era el chocolate, la que marcaría un antes y un después en su consumo.

Si nos centramos en su valor gastronómico, la despensa del Real Hospital siempre buscó estar cubierta de esta especia sirviéndose de comerciantes locales y otras ciudades cercanas que ejercían de intermediarios. En este aspecto es cabría destacar la figura de María de Lago, quien mantuvo una estrecha relación comercial con el Hospital Real, con productos como especias –entre ellas la canela– y cacao entre 1787 y 1791.

La canela adquirida por el Hospital Real se destinaba principalmente al consumo hospitalario y principalmente consumida diluida como endulzante natural del chocolate. Aunque en contadas ocasiones las compras de esta especia fueron realizadas con la única intención de abastecer a la botica de ella, como nos muestra la compra realizada a un comerciante compostelano Ramón Santa Marina en 1789.

---

<sup>730</sup> BRAUDEL, Fernand; *Civilización material, economía* ...pág. 184; EIRAS ROEL, Antonio. "Los productos alimentarios de ultramar ...", pág. 31.

<sup>731</sup> El precio del pimentón en 1786 fue de 3,47 reales/ libra (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº260, 1786, fol. 99).

<sup>732</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "Los productos alimentarios de ultramar ...", pág. 31.

<sup>733</sup> ALONSO DÍAZ-MARTA, Gonzalo L., et al. "Algunos detalles históricos sobre el azafrán", en *Ensayos: Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, nº 2, 1988, págs. 223-230.; COLÁS LATORRE, Gregorio. "El régimen señorial en Aragón", en *Revista de Historia Jerónimo Zurita*, vol. 58, 1987, págs. 9-29.

<sup>734</sup> Una de las comidas predilectas del Rey Felipe V era un potaje de origen francés conocido como "chaudeau" en donde entre ingredientes contaba con gran cantidad de especias entre las que destacan la canela, el clavo y la nuez moscada (en PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "La alimentación en la corte española ...", págs. 153-197.)

<sup>735</sup> Los beneficios terapéuticos atribuidos a la canela hicieron que fuera uno de los productos básicos de la botica del Hospital Real. Por ello, esta institución mantuvo un patrón de gasto específico en sus libros basado en dos compras de gran volumen durante los meses de enero y septiembre (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº82).

Fuera de los círculos institucionales, la canela tuvo un papel esencial tanto como ingrediente principal de muchas de las elaboraciones que se servían en los famosos refrescos de la ciudad, así como elemento de gratificación<sup>736</sup>.

Por otro lado, el consumo del jengibre y el clavo es prácticamente anecdótico dentro del consumo de especias en la ciudad. En las disposiciones municipales ambas aparecen de forma excepcional y bianual de 1708 a 1718, formando parte de la larga lista de comestibles a los que el ayuntamiento prefijaba su precio de mercado<sup>737</sup>. Durante este periodo el jengibre tuvo un coste medio de 5,69 reales/libra, mucho mayor que en otras ciudades como León, donde la única compra registrada fue de 2 reales/libra<sup>738</sup>. Situación distinta fue la del clavo, pues su precio medio alcanzó los 26 reales/ libra mientras que en León el coste medio de esta especia fue de 45,3 reales durante la segunda mitad del siglo XVIII<sup>739</sup>.

Dentro del ámbito institucional, encontramos ambas especias tanto en centros hospitalarios como religiosos. Su prestigio como especias medicinales o terapéuticas hizo que fueran adquiridas sobre todo en contextos próximos al mundo sanitario<sup>740</sup>. Es por ello que centros hospitalarios compraban pequeñas cantidades de estas especias para paliar dolencias muy concretas. En el caso del Hospital Real, solo hay un caso documentado en el gasto de dicha institución en el que aparezca reflejado la compra de clavo media libra en el año 1744<sup>741</sup>. Dentro del mundo institucional eclesiástico fue el monasterio de San Payo de Antealtares el cual adquirió pequeñas cantidades de jengibre y clavo junto a otras especias como la pimienta o el azafrán<sup>742</sup>.

Más excepcional fue el consumo de *mostaza* por parte de las monjas benedictinas de San Payo, quienes se proveían de esta especia desde 1652 con un gasto de 2,5 reales para pasar a mitad de siglo a hacer compras 1920 reales<sup>743</sup>, disminuyendo drásticamente en 1792 con un gasto de 159 reales<sup>744</sup>, sin duda una consecuencia de la subida de precios de finales del s. XVIII, que conllevó a la pérdida de gran poder adquisitivo por parte de las monjas.

<sup>736</sup> La canela fue uno de los comestibles esenciales que conformaban la “fórmula del dulce” empleada por el ayuntamiento para agradecer a terceros determinados servicios prestados a la ciudad. Como, por ejemplo, el informe favorable a las Rentas Reales de Don Bernardo Freire, al que se le obsequió con un quintal de cacao de Caracas, un quintal de azúcar y una cantidad sin especificar de canela (en A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº123, 1728, fol. 53); y también empleado dos años después como presente a Antonio Jacinto Pardo, junto a una arroba de cacao y otra de azúcar para agradecer “la muestra que acredita lo que se ha obrado en hacer conducir el agua que gozaba el tribunal del Santo Oficio” (en A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº128, 1730, fol. 358).

<sup>737</sup> A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº92, 1708, fol. 166v, A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº97, 1710, fol.199; A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº101, 1712, fol.143; A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº104, 1714, fol.69; A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº106, 1716, fol. 91; A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº108, 1718, fol. 146.

<sup>738</sup> CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia....* pág. 238.

<sup>739</sup> Ibidem.

<sup>740</sup> Destacar el caso de Pamplona donde se han recopilado ciertas recetas artesanales con fines médicos a base de vino blanco, jengibre y agárico (en GOICOETXEA MARCAIDA, Ángel. “El vino en los hospitales del Camino de Santiago”, en *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional 1998, Museo Nacional de Antropología de España*. Huesca, La Val de Onsera, 1999, pág. 1090)

<sup>741</sup> Una adquisición de media libra para la botica, catalogada bajo el concepto “géneros”, en donde también se incluía azúcar y “piedras de canela” (en A.H.U.S.A.M. H.R. Cuentas, Libro nº82).

<sup>742</sup> BURGO LÓPEZ, María Concepción. “El consumo alimenticio del clero regular ...”, pág. 238.

<sup>743</sup> Datos de BURGO LÓPEZ, María Concepción. “El consumo alimenticio del clero regular ...”, pág. 238.

<sup>744</sup> A.S.P. Leg. B-9. Libros Borradores de Mayordomía. Libro nº 1.



## 6.4. Hielo y sus funciones

Como parte de los productos secundarios o de lujo no nos podemos olvidar del comercio y consumo de nieve en la ciudad de Santiago. La necesidad de este producto durante la Edad Moderna como antecesor a los sistemas de refrigeración, entre otros usos, ha propiciado que se haya centrado en la nieve y en su producción como objeto de estudio, convirtiéndose en un tema que ha generado una rica bibliografía de estudios generalistas<sup>745</sup>, sobre todo en las monografías de muchas ciudades y con vital interés en torno a las ciudades mediterráneas por evidentes razones climáticas<sup>746</sup>. En la historiografía gallega no hay que olvidar el estudio realizado por Camilo Fernández sobre la nieve y sus diferentes usos en el reino de Galicia<sup>747</sup>, u otros más localistas, como es el caso de la explotación de la nieve por el cabildo de Ourense<sup>748</sup>. Más recientes son otros trabajos desde el campo etnológico<sup>749</sup>. Además de todos estos recursos bibliográficos contamos con la normativa municipal de la ciudad de Santiago que nos permite aproximarnos al suministro y consumo de este producto y sus derivados.

Es sobradamente conocido el triple uso de la nieve como elemento terapéutico o medicinal, como activo refrigerante de alimentos a partir de las neveras y como ingrediente básico de productos como bebidas heladas, sorbetes o helados. Evidentemente por su relación con el consumo alimenticio solo tratamos estos dos últimos usos, obviando su uso medicinal como conservante de medicamentos y antitérmico<sup>750</sup>.

Camilo Fernández Cortizo pone de manifiesto el predominio de neveras en manos monásticas en Galicia con respecto al resto de la Península. Donde, como parte de nuestro estudio sobre el consumo en la ciudad de Santiago, destacan las que eran de propiedad

---

<sup>745</sup> Destacaremos las obras de: CAPEL, Horacio. "Una actividad desaparecida de las montañas mediterráneas: el comercio de la nieve", en *Revista de geografía*, vol. 4, nº1, 1970, págs. 5-42; CORTÉS, Fernando. *Apuntes para una historia del frío en España*. Madrid, Editorial CSIC-CSIC Press, 1983.

<sup>746</sup> CREMADES GRIÑÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia...* págs. 43-59. ARANDA DONCEL, Juan. "El abastecimiento de nieve a Córdoba en los siglos XVII y XVIII", en *Estudios Geográficos*, vol. 47, nº182-183, 1986, pág. 173-192.; MALLOL FERRÁNDIZ, José. "Alicante y el comercio de la nieve en el último tercio del siglo XVIII", en *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº6-7, 1986-1987, pág. 245-254.; GIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Ezequiel. "Sobre el consumo de hielo y nieve en la Cataluña del siglo XVIII", en *Pedralbes: revista d'història moderna*, 1988, nº8, págs. 307-314.; CORELLA, Pilar. "La casa arbitrio de la nieve y hielos del reino y de Madrid (1607-1863)", en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 25, nº1, 1898, pág. 175-197; CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia...*, págs. 251-257; CRISTÓBAL, Elisa; MARTÍN ESCORZA Carlos. "El comercio y los pozos de nieve en Calahorra durante los siglos XVII a XIX y su relación con los cambios climáticos", en *Kalakorikos*, nº8, 2003, pág.151-168.

<sup>747</sup> FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Neveras y cosecha de nieve en Galicia (Siglos XVII-XVIII)", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº5, 1996, pág. 41-66.

<sup>748</sup> GONZÁLEZ GARCÍA, Miguel Ángel. "El pozo y abasto de nieve del cabildo de la catedral de Ourense", en *Cuadernos de estudios gallegos*, 1999, vol. 46 nº111, págs. 93-122.

<sup>749</sup> SAMPEDRO FERNÁNDEZ, Andrés. "Una aproximación al mundo de la nieve en Galicia", en *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, vol. 31, nº73, 1999, pág. 381-408; y del mismo autor: "Neveros y neveras, aloja y alojeros", en *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*, nº8, 2001, págs. 91-96.

<sup>750</sup> CAPEL, Horacio. "Una actividad desaparecida de las montañas ...", pág. 7-8; BELTRÁN CORTÉS, Fernando. *Apuntes para una historia ...*, pág. 15-76; MALLOL FERRÁNDIZ, José. "Alicante y el comercio de la nieve ...", pág. 245; CREMADES GRIÑÁN, Carmen María. *Alimentación y consumo ...*, págs. 43-44; GIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Ezequiel. "Sobre el consumo de hielo ...", pág. 307-308; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Neveras y cosecha...", pág.45.



del monasterio de San Martín Pinario y del cabildo catedralicio<sup>751</sup>, que suministraban a otros monasterios urbanos y al Arzobispo.

Pero además de su poder conservador de alimentos, la nieve era esencial para la elaboración de uno de los productos refrescantes más deseados, las bebidas heladas, también denominadas refrescos, bebidas que servían para agasajar a los invitados y parte esencial de las celebraciones de todo tipo, incluidas las fiestas municipales con el día del Apóstol, el 25 de julio, en pleno verano. La nieve fue un artículo restringido a un grupo de personas que podían costear y mantener los pozos y recursos necesarios –mano de obra, conducción y elaboración- para poder degustar de estas bebidas. Esta nieve destinada a los efectos se conservaba en pozos especiales situados en varios lugares de la ciudad de Santiago.

La importancia de los pozos de nieve fue esencial para facilitar este recurso a los núcleos urbanos, donde se encontraban los principales clientes. Estos pozos eran construcciones que facilitaban el amontonamiento de la nieve en un espacio limitado y aislado que favorecía su conservación del sol, del viento y de la lluvia. Cuando se veía afectada la producción de nieve se recurría a la compra de nieve en otras ciudades, haciendo así frente a la demanda que existía en la ciudad. Este fue el caso de A Coruña, que en 1777 solicitó conocer la producción de nieve, precio de esta y su conducción a dicha ciudad con motivo de la baja producción que habían presentado sus pozos<sup>752</sup>. Pero como es evidente la escasa cantidad de nieve de los pozos coruñeses no era algo episódico, sino que la producción de nieve había mermado considerablemente por las escasas nieves de ese año y que igualmente habían afectado a los pozos de Santiago “*que apenas tenia nieve para el abasto de esta ciudad*”. A pesar de esto, la ciudad de Santiago se comprometió a enviarle dos cargas de ocho arrobas cada una a precio de veinte maravedís por libra, mientras que el coste de la conducción ascendería a setenta reales por cada una de las cargas<sup>753</sup>.

Esta escasez también afectó a la ciudad de Santiago, la cual en 1786 se persuadió al ayuntamiento de construir una serie de pozos de nieve en el monte de la Almáciga:

*...Gabriel Martínez Magadan con el mayor rendimiento re presenta a V.S. que deseando fabricar un pozo para recoger nieve en el monte de la Almaziga, recurrio el suplicante al Señor Don Bernardo Millara reidor perpetuo de esta Ciudad para que le diese en foro alguna porción de terreno en dicho monto y con efecto de aforo con instrumento publico [...] la cavida de tres ferrados en sembradura en dicho monte mirando a San Caietano a la falda de la colina...*

<sup>754</sup>

La dependencia del aprovechamiento de este producto con respecto a las condiciones climáticas favorables para su producción, propició que su precio variase según las condiciones ambientales. Apenas vemos en las actas municipales el coste de la nieve, encontrando pequeñas referencias a ella en 1757 y 1765, en donde su precio alcanzó los 12 y 14 maravedís respectivamente. En 1784, en un experimento realizado por dos diputados de lo común y dos alojeros de la ciudad para prefijar el precio de las bebidas heladas, se menciona que la nieve obtenida para su elaboración correspondía a la nieve “*al mayor precio*” encontrado en el mercado ese año, cuyo valor fue de 8 maravedís la

<sup>751</sup> Junto a otras neveras del reino de Galicia como los monasterios de Osera, Meira, Sobrado, Acibeiro y Franqueira (en FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. “Neveras y cosecha de nieve ...”, pág.45).

<sup>752</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 243, 1777, fol. 428r.

<sup>753</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 243, 1777, fol. 432r.

<sup>754</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº252, 1782, fol. 32r.

libra<sup>755</sup>. Esta bajada en el precio de la nieve podría estar relacionada, no con un aumento de la producción de nieve, sino por el aumento de alojerías y pozos de nieve de las que se abastece la ciudad<sup>756</sup>.

En el siglo XVIII cambiaron totalmente las dimensiones del consumo de la nieve, convirtiéndose en un producto que se fue popularizando un poco a mediados de siglo, sobre todo gracias a uso en las bebidas heladas. En las actas municipales es precisamente donde se aprecia esta ampliación en mercado, al poder ser accesibles poco a poco a más personas y perdiendo su exclusividad –sobre todo la clerical-, lo que genera una preocupación municipal referida A otros grupos sociales, sin olvidar que estas exquisiteces estaban al alcance de unos pocos. Entre las bebidas consumidas en la ciudad de Santiago destacan el agua con limón, leche, horchata, canela, aurora, fresas, guindas y agras. A finales del siglo XVIII aparece documentada una bebida helada denominada en las ordenanzas como “agua de cebada” de la que podríamos encontrar similitudes con la cerveza, aunque no disponemos de suficientes datos sobre su elaboración que nos ayuden a confirmar esta hipótesis.

Con el hielo no solo podían elaborarse estas bebidas heladas, sino también otros productos refrigerados exclusivos como helados o sorbetes. Por ejemplo, el arzobispo Bartolomé Rajoy ofrecía para agasajar a sus invitados en época estival diferentes alimentos fríos, bebidas heladas como resoli, así como “quesos y bizcochos helados”<sup>757</sup>. Todo este producto de gratificación aparece reflejado en la documentación bajo el concepto de “refrescos”, que en la mayoría de las ocasiones acompañaban dulces y bizcochos.

Esos refrescos no eran exclusivos del sector eclesiástico, pues su consumo también fue recurrente en determinadas festividades importantes, como era la celebración en vísperas del día del Apóstol, por parte del ayuntamiento para alagar a personas ilustres que visitaban la ciudad. Incluso cuando el consistorio no disponía de liquidez suficiente se destinaba una pequeña partida de los gastos a estos refrescos. Como por ejemplo en 1757, cuando destacan la necesidad de estos “refrescos” como parte de la celebración y obsequio a los invitados ilustres:

*...En este ayuntamiento dichos señores acordaron que para las presentes fiestas del Santo Apóstol Santiago, el señor procurador general disponga el refresco en la forma acostumbra. Y para comunicar a los señores capitulares de otras Ciudades que aran concurrido aesta y a títulos y coroneles, [...] y el señor Bernardo de Millara dijo se haga el refresco y función contal que en ella, no se gaste mas que lo preciso dentro de la Casa Consistorial que todo puede equivaler a Ciento y Cincuenta reales y lo demás que excediesre lo contradice asi en esta fiesta como en las demás que se ofrezcan para estar la ciudad empeñada, tanto en el Real Herario como en otros particulares y hasta en tanto que se desempeñe...*<sup>758</sup>

---

<sup>755</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 203r y v.

<sup>756</sup> Recordemos la concesión de Gabriel Martínez Magadan sobre la construcción de un pozo de nieve en el monte de Almáciga dos años antes (en A. H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº252, 1782, fol. 37r).

<sup>757</sup> SUÁREZ GOLÁN, Fernando. "La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)", en *VII AISU Congress, Food and the City*, Padua, 3-5 de septiembre, 2015.

<sup>758</sup> A.H.U.S.A.M. Libro de Actas, nº 201, 1757, fol. 190v.

El deseo de gratificar a los invitados en un día tan especial era prácticamente un deber para la ciudad, que se sirvió del trabajo de alojeros y confiteros<sup>759</sup>. Estos obsequios se compusieron principalmente de refrescos como el agua de limón, acompañada de dulces y bizcochos<sup>760</sup>. Aunque en años posteriores la variedad en este tipo de recreaciones aumentó notablemente. Así nos lo encontramos en una relación de un refresco destinado a agasajar al conde de Ytre, gobernador capitán general de Galicia, y a la condesa en un acto el 5 de abril de 1754, en donde, además de agua con limón y bizcochos, aparecen también otros productos como el agua de aurora, ciruelas de granada, azúcar esponjado, chocolate, vino y pan que suponían un 80,36% del coste total valorado en 195 reales<sup>761</sup>.

Entre 1732 y 1733 se contrató al alojero Joseph de Castro para elaborar estas bebidas heladas cuyo coste ascendió a 42 reales y 12 maravedís el primer año mientras que el segundo se redujo a 35 reales<sup>762</sup>. En 1779 la ciudad contaba con una sola alojería, al servicio de Pedro Naveyro<sup>763</sup>. Pero las constantes quejas recibidas sobre su negocio por el estancamiento del ramo de bebidas heladas propiciaron la prohibición de que este abastecimiento recayera en unas únicas manos:

*... Son notorios el perjuicio que experimentan los vecinos y forasteros que por gusto oprecison usan de Bebidas frías desde que setas y su consumo se estancaron y benefician en la única alojería de Pedro Naveira, asi por no ser fabricadas con los precios cundimentos, como por las cortas medidas que en ellas servían, sin que en uno y otros se pusiese el preciso remedio, no obstante la ynspección que se ha hecho hace poco tiempo por el señor Alcalde mas antiugo acompañados de los exponentes y del conferidor de medidas, como si fuese conveniene se hara constar y en atención el que la nieve yelos y bebidas se depositen ni vendan por una sola mano engrabamen del Publico ni se priva compretesto de encabezamiento a otros que se adhieran a este comercio ...*<sup>764</sup>

Esta solicitud favoreció la apertura del ramo a nuevos alojeros por los daños que acusaba que recayera en unas únicas manos, así como la proximidad de un nuevo año

---

<sup>759</sup> Por la disponibilidad de este oficio con respecto a productos importados como azúcar o canela era frecuente que existiera una diversificación en sus actividades siendo además de alojero confitero. Por este motivo es que en el Catastro de Ensenada se identifiquen en la misma categoría: “confiteros y alojeros”. Según el Catastro, la ciudad de Santiago contaba con 13 individuos dedicados a este oficio. En donde destacan 10 confiteros – 8 hombres y dos mujeres- y otros tres alojeros y confiteros en donde destaca la figura de Pedro Nogueira con una utilidad de 8000 reales por seis meses. Con menos ingresos estaría Bernardo Gómez con dos mil reales y por la mitad nos encontraríamos a Juan Blanco (en AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 46v-47r).

<sup>760</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 163v.

<sup>761</sup> Un coste de casi 156 con 24 maravedís distribuidos de la siguiente manera: 30 cuartillos de agua con limón que hacen un total de 21 reales y 6 maravedís; agua de Aurora otros 30 cuartillos a 28 reales y 8 maravedís; siete libras de ciruelas de Granada a 56 reales; bizcochos y dos libras de azúcar esponjado a 21 reales y 10 maravedís; tres libras de chocolate a veintiún reales; siete reales de vino y dos de pan (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº193, 1754, fol. 187r).

<sup>762</sup> Junto a este servicio se requirió además el trabajo de dos confiteros para la elaboración de dulces y bizcochos. En 1732 se le encargó por un precio de 158 reales y 28 maravedís a María Francisca de Araujo y que el consistorio se demoró en pagar un año con el consiguiente inconveniente para la confitera (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº132, 1732, fol. 771; y A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº134, 1733, fol. 327). En 1733 se contrató al confitero Manuel de Ponte por 152 reales de bizcochos y dulces (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº134, 1733, fol. 309v).

<sup>763</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº245, 1779, fol. 199r -200r.

<sup>764</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº245, 1778, fol. 199r.

santo en el que el aumento de la demanda iba ser elevado, tuvo respuesta en la vuelta los alojeros Manuel Agullo y Jacinto Pérez Nogueira<sup>765</sup>.

Precisamente eran los alojeros los que se dedicaban a la fabricación de estas bebidas y se reunían en torno al ramo de nieve y bebidas heladas. Para proceder a su venta debían de solicitar una licencia al consistorio para poder dispensar estos refrescos a través de sus negocios especializados, denominados alojerías o botillerías<sup>766</sup>. Poco se sabe de estos despachos más allá de las condiciones en las que debía realizarse dicha venta en cuanto al precio y a la señalización de precios a través de una tablilla colocada en la puerta del establecimiento<sup>767</sup>.

Entre las pautas que debía de cumplir dicho ramo destacan sobre todo tres relacionadas con la cantidad, la salubridad y el precio. Lo primero estaba relacionado con la elección del cuartillo como medida estándar al que debían venderse las diferentes bebidas heladas. Para evitar fraudes se reguló en 1775 que todas las alojerías dispusieran de vasos de aproximadamente medio litro, asegurándose así que el propio cliente pudiera comprobarse que las cantidades solicitadas se cumpliesen, evitando así ser estafados. Para evitar estos engaños las botillerías debían de poner una tablilla con los precios de las bebidas heladas en las puertas de estos negocios *“de modo que los concurrentes puedan enterarse para no ser perjudicados y para ello los basos de aquello serán completos”*<sup>768</sup>. Esta última imposición podría reflejar la picaresca de algunos alojeros cuyos instrumentos de medición estarían fragmentados o rotos, de tal forma que a primera vista no permitieran apreciar al comprador la pérdida de líquido en el momento de la compra. Este beneficio espurio de los alojeros fue penalizado por el consistorio con multas de seis ducados la primera vez y el doble en caso de reincidir y castigo en función del daño causado<sup>769</sup>.

Si nos centramos en las medidas de salubridad e higiénicas que los alojeros debían cumplir en sus elaboraciones y negocios, en primer lugar, quedaba terminantemente prohibido guardar para días posteriores los restos de bebidas que habían quedado sin vender. Esta práctica fue prohibida por el ayuntamiento por temas de salubridad, pero también habría un componente de sabor, y es que productos como el limón con el paso del tiempo agrían fuertemente las bebidas e incluso podrían ser dañinas para el estómago. En otro caso, si nos centramos en las bebidas elaboradas con huevo como la leche helada, si se guardaba durante un periodo prolongado podrían causar graves perjuicios para la población. Por estos motivos el consistorio insta a los alojeros que *“ni guarden la bebida de un día para otro por el grave perjuicio que de ello puede seguirse a la salud”*<sup>770</sup>, de esta forma pretendían que elaborasen aquellas cantidades que pudieran venderse en el día y deshacerse de los restos evitando que su reaprovechamiento causase problemas de salud. Otra de las medidas estaría relacionada con las medidas higiénicas en las alojerías o botillerías, obligando a que se mantuvieran los establecimientos lo más limpios y salubres posibles: *“Las vasijas tendrán bien estañadas y todo con la limpieza que corresponde bajo la misma pena”*<sup>771</sup>.

Al ser un negocio con una fuerte dependencia de la producción de nieve anual, así como de productos de importación como azúcar o canela, se permitió que los alojeros presentaran un memorial entregado por el mayordomo del ramo con sus propuestas sobre

<sup>765</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°256, 1784, fol. 203r.

<sup>766</sup> Como por ejemplo la solicitud para ejercer en la ciudad del valenciano Vicente Portales y su compañero (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas n°288, 1801, fol. 342r); y concedida un año después (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°291, 1802, fol. 256r y v).

<sup>767</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°256, 1784 fol. 163v.

<sup>768</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°313, 1810, fol. 56r-56v.

<sup>769</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°239, 1775, fol. 459v.

<sup>770</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°313, 1810, fol. 56v.

<sup>771</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°313, 1810, fol. 56v.



el precio que debían de tener estos productos de cara al público para prefijar posteriormente su coste<sup>772</sup>. Las bebidas heladas se vendieron en la ciudad de Santiago a los siguientes precios:

<b>Tabla nº30. Precio de las bebidas heladas, sorbetes y helados en Santiago. Maravedís el cuartillo</b>												
<b>Producto</b>	<b>1738</b>	<b>1754</b>	<b>1757</b>	<b>1761</b>	<b>1762</b>	<b>1765</b>	<b>1779</b>	<b>1784</b>	<b>1785</b>	<b>1792</b>	<b>1801</b>	<b>1810</b>
Agua de limón	16	16	24	34	36	28	34	30	28	40	48	56
horchata	24		32	40	44	34	40	44	44	34	56	
Leche helada	24					34		40	38	56	68	68
Agua de canela						34		48	44	52	56	60
Aurora		32						48	38			
Fresa								48	48			60
Guindas y agras									40		48	
Agua de cebada								18	16			
Ponche												84
Sorbete mantecado											136	
Sorbete de fruta											102	84

Como se ve en la tabla el predominio de las bebidas heladas durante el siglo XVIII frente a la irrupción de los sorbetes, ya en el siglo XIX. El elevado coste de estos últimos se debe principalmente a la mayor cantidad de hielo o de nieve necesaria en sus elaboraciones. Seguramente la escasez y alto precio de este ingrediente habría propiciado que los sorbetes y helados no vivieran el mismo proceso de democratización que las bebidas heladas, permaneciendo como un producto de lujo restringido a un grupo muy selecto de la ciudad, situación que se acentuó cada vez más ante la escasez de nieve que provocó el clima gallego durante los siglos XVIII y XIX.

Como ya mencionamos, el precio de estas elaboraciones estaba condicionado por la producción de nieve y el precio que tenían en el mercado productos importados como el azúcar. Sus precios siempre fueron muy polémicos para los alojeros, quienes percibían que el elevado coste de estos últimos afectaba enormemente a sus ganancias y a su capacidad productora, pues los costes de fabricación eran realmente altos. El 14 de abril de 1784 se realizó una prueba para conocer el precio que estas bebidas y los costes de producción que ocasionaban al ramo de nieve y bebidas para posteriormente prefijar sus precios<sup>773</sup>. Para ello se reunieron Manuel Agullar y Jacinto Pérez Nogueira, alojeros de la ciudad -con la ausencia de Pedro Naveyro- y los diputados de lo común don Andrés Ybañez y Manuel García Pan. En dicha prueba se prepararon frente a los diputados tres bebidas heladas diferentes -agua con limón, leche helada y agua con canela- de las que se anotaron los ingredientes necesarios y su coste. Para diez cuartillos de agua de limón eran necesarios cuatro limones, libra y media de azúcar y seis de nieve, así como una pequeña cantidad de sal sin especificar. La leche helada presentaba una mayor cantidad de ingredientes y una mayor dificultad en su preparación. Para elaborar seis cuartillos de leche helada se necesitaba una libra de azúcar, media docena de huevos, canela, agua de azar, siete libras de nieve y sal. En cuanto al agua con canela se emplea canela, dos libras de azúcar, siete libras de nieve y sal. Estas tres bebidas, junto a la horchata, eran las más consumidas en la ciudad, pero reconocen la imposibilidad realizar en dicha muestra la horchata debido al excesivo precio de la chufa: “y respecto de que la almendra pro mucha

<sup>772</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº239, 1775, fol. 459r y v

<sup>773</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 203 r y v.



*escasez no se halló para hacer igual experimento con la orchata teniendo presente el subido precio de este género*<sup>774</sup>.

En los resultados de dicho experimento sobre estas tres bebidas podemos apreciar dos cuestiones evidentes. Primero la presencia de ingredientes básicos recurrentes en todas las bebidas como son la nieve, el azúcar y la sal y a los que acompañaban otros de carácter secundario o complementario. Estos últimos podrían catalogarse entre espesantes, como el huevo, o saborizantes, como el limón, la canela o el agua de azahar. La segunda apreciación estaría relacionada con el porcentaje de coste necesario para elaborar dichas bebidas. Teniendo en cuenta los datos obtenidos sobre el coste de fabricación y cantidades elaboradas de cada una de las bebidas, podemos concluir que el grueso de los costes de elaboración, siendo el más costoso el azúcar, seguido de la nieve, y en un porcentaje ínfimo la sal<sup>775</sup>. Por ejemplo, en el caso del agua con limón el coste de producción de 10 cuartillos de esta bebida presenta un coste de 58 cuartos de los cuales el 86,21% pertenece a los productos básicos del cual al azúcar le corresponde un 71,9%, mientras que la nieve y la sal vendrían a ser un 24 y 4% respectivamente. Mientras que con la leche helada y el agua de canela los productos corresponden al 64,52% y 64 % del coste final en donde el azúcar absorbe la mayor inversión.

<b>Tabla nº31. Porcentajes del coste de ingredientes de las diferentes bebidas heladas.</b>					
Bebidas heladas	Productos básicos				Productos Complementarios
	Azúcar	Nieve	Sal	Total	Total
Agua de limón	62,07	20,69	3,45	86,21	13,79
Leche helada	38,71	22,58	3,23	64,52	35,48*
Agua de Canela	48	14	2	64	36

(\*) incluye el gasto de un pote.

Este experimento también nos permite conocer el grado de ganancia de los alojeros en dicho año con respecto a estas bebidas. Si tenemos en cuenta los costes que aparecen asociados a los ingredientes de dichas bebidas y el precio prefijado un día después de esa cata, podemos calcular la proporción de beneficios que tendría el alojero por cada cuartillo vendido en su botillería.

<b>Tabla nº32. Beneficios de los alojeros en 1784</b>			
Bebidas	Coste por cuartillo Maravedís	Precio prefijado por Cuartillo, en maravedís	% de beneficio
Agua de limón	23	30	30,0%
Leche helada	31	40	29,03%
Agua de Canela	40	48	20,0%

El alojero obtendría un beneficio que variaría según el tipo de bebida vendida, siendo el más beneficioso el cuartillo de bebida de limón por el que el alojero conseguiría a su favor siete maravedís por cada cuartillo vendido y un porcentaje bastante alto con respecto a las otras bebidas heladas y casualmente la más consumida de Santiago.

Con este experimento se buscaba acabar con las tensas relaciones entre los alojeros y el consistorio por el precio de las bebidas y es que al ser un artículo de consumo en el

<sup>774</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 203v.

<sup>775</sup> El coste de los 10 cuartillos de limón fue de 58 cuartos, mientras que de agua de leche solo se realizaron 6 cuartillos cuyo precio ascendió a 62 cuartos, y de agua de canela se invirtieron 100 cuartos en otros 10 cuartillos de refresco. (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº256, 1784, fol. 203 r y v).

que se prefijaban los precios por la administración municipal, no tenían en cuenta las propias fluctuaciones en el precio de algunos ingredientes como el azúcar o la canela. Ingredientes muy deseados con un gran consumo sociedad y, sobre todo de aquellos que disponían de grandes recursos económicos que acaparaban el mercado. Esto, junto a las limitaciones que suponen los productos importados, pues no dependían solo de la producción sino de las características de un comercio internacional, que hacían que la cantidad disponible de estos productos en los mercados gallegos, y en concreto en Santiago de Compostela, fuera variable repercutiendo en el precio. Esto provocaba que en muchas ocasiones las relaciones entre el ramo y el consistorio no fueran cordiales. Además de esta dependencia del mercado internacional americano, había otras razones para la discrepancia entre ambos<sup>776</sup>, como el interés de los alojeros en conseguir los mayores beneficios posibles por su trabajo ante un precio de mercado prefijado. En definitiva, el ayuntamiento con su determinación sobre el precio final de las bebidas heladas marcaba las ganancias del ramo. Esto provocó más de una situación en donde los alojeros aumentaron los precios de sus productos de forma unilateral. Hecho que ocurrió en 1779, cuando el consistorio investigó y castigó a dos de los alojeros que servían a la ciudad en ese momento, Pedro Naveira y Manuel Agullar:

*... juntos dichos señores han propuesto por el síndico Procurador Personero, que debiendo continuar los arrentaraios del ramo de Nieve y Vebidas Heladas en dar este Abasto a los precios que estaban arreglados al tiempo que ando han hecho un arriendo, se experimenta que de pocos días a esta parte han aumentado de poder absoluto dichos precios pues, siendo el precio de cada cuartillo de limón a Real, lo aumentaron a diez quartos y siendo el de Orchata a diez quartos o aumentaron a doce, y a este tenor lo hizieron de lo más géneros, siendo ansi que por ningún pretexto devieron exceder de los atneirores precios como arreglados por la ciudad, y en haverlo echo incurrieron en pena [...]*

Ante tal acusación, los alojeros aseguraron que los precios de productos como el azúcar, la canela y las almendras habían aumentado, afectando enormemente a su producción al no poder hacer frente a los elevados costes de éstos. La respuesta del consistorio fue muy clara:

*...se conferencio entre dichos señores en el citado particular, lo que tuvieron por combeniente y con atención aque dichos administradores a los precios antes prefijados por la Ciudad vendieron las nominadas Bebidas en los tiempos donde se Verifico baja en el azúcar y mas especies, sin que huvieren entonces vajado cosa alguna, acada quartillo de vevida y por lo mismo deber conla misma igualdad observan dicho precio en el tempo presente, Acordaron lo cumplan ensi, sin exceder del bajo la pena de Veinte ducados y ocho días de cárcel al que lo contra viniere lo qual sele hace saber para que le cause instancia , y se les previene que a lo suzesivo no incurran en igual exceso de suba de precios, sin permiso de la ciudad...*<sup>777</sup>

---

<sup>776</sup> El alojero Pedro Naveira llega a imponer que se le tilde de “Don” al referirse a su persona en la presentación de un memorial al consistorio en el que solicitaba un aumento del precio de las bebidas heladas. Reflejo de la visión de inferioridad que se tenía a este gremio con respecto a otros (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°256, 1784, fol. 190v).

<sup>777</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, n°247, 1779, fol. 30r-31r.

Con este aviso por parte de la sala del consistorio se deja clara su postura ante la determinación de los alojeros por actuar de forma independiente a sus directrices. Solo en casos justificados se permitía una subida de precios, como la que se autorizó el 15 de junio de 1785 cuando aumentó el precio del el azúcar y la canela<sup>778</sup>. A pesar de este aviso, se repitió en 1801, cuando fue acusado uno de los alojeros por la subida del sorbete mantecado sobre el precio prefijado de cuatro reales<sup>779</sup>.

Si retomamos la cata de 1784 aparece por primera vez en la normativa municipal “el agua de cebada”, y lo hace en un contexto totalmente diferente al resto de bebidas heladas mencionadas hasta ahora.

*En este Ayuntamiento juntos dichos señores por cedula ante del Señor Alcalde mas antiguo que queda por cabeza habiéndolo tratado y conferenciado en punto a la pretensión de Francisco Baiona solicitan, el permiso para vender por las calles agua de zevada que se mando informasen los médicos don Francisco López Y Don Antonio Reguera que lo ha hecho y expuesto ser beneficioso a la salud publica, en vista que amoriarabundamento se mando hacer experimento de dicha agua de cebada por Don Andres Yañez y Don Manuel García Pan, diputados del común y en consiguiente de todo ello. Acordaron dar como dan el Permiso a Franco de Baiona para que pueda beneficiar el cuartillo de agua a cuatro cuartos y medio...*<sup>780</sup>

El agua de cebada difiere del resto de bebidas heladas, elaboradas y vendidas en las botillerías de los alojeros pues aparece como comercio ambulante. Curiosamente en algún trabajo se trata a esta bebida como cerveza<sup>781</sup>, cuando en realidad lo más probable es que se tratase de un tipo de bebida helada de origen valenciano, pues la cerveza no había conseguido desbancar al vino, por lo que se trataría de un refresco que, como en Madrid, se vendería de forma ambulante en época estival<sup>782</sup>.

Oficialmente la entrada de esta bebida espumosa habría que situarla en el 17 de febrero de 1812 cuando el comerciante Lorenzo Noguerol solicita al ayuntamiento permiso para abrir una “casa pública” de café y cerveza<sup>783</sup>. Dicho establecimiento tuvo prohibida la venta de cualquier otro licor o bebida espirituosa, y se le obligó a la fijación de los precios en función a lo que se le dictase. La distribución de la cerveza estuvo muy ligada al gremio de los alojeros mientras que las medidas previstas para la vida de dicho despacho se acercaban más a la de una taberna o posada prohibiendo el juego o cualquier actividad que alterarse el orden público.

Evidentemente para la aparición de este tipo de negocios es necesario partir de que la cerveza y el café ya habían conquistado ciertos paladares en la ciudad, que se habían convertido en consumidores ocasionales o habituales de estos productos como para ser viable la apertura de este tipo de negocios. A pesar de esto, dudamos de que la bebida ambulante de la que se habla en 1784 se tratase realmente de la cerveza por su método de venta poco apropiada para una bebida de estas características y por el dominio del vino

---

<sup>778</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº258, 1785, fol. 287v.

<sup>779</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº289, 1801, fol. 2v.

<sup>780</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 256, 1784, fol. 290r.

<sup>781</sup> BARROS MARGOLLES, Rodolfo. *El abastecimiento de Santiago en el reinado de Carlos III*. Memoria de Licenciatura, Universidad de Santiago de Compostela, 1967.

<sup>782</sup> PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación de ...*, pág. 65.

<sup>783</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº 318, 1812, fol. 71v.

que la hacía diferente y especialmente apreciada –al igual que el café– por aquellas personas que pudieran costearse estas bebidas<sup>784</sup>.

## 6.5. Azúcar y el dulce

Una mención especial sobre los alimentos de lujo merece el azúcar de caña en nuestro estudio. Como edulcorante natural su introducción y triunfo en el mercado español se produjo en detrimento del uso de la miel. Es precisamente la disminución de este último producto entre las clases más acomodadas que se ha convertido en un indicador, en los estudios de historia material, del poder adquisitivo y el estatus social. En las despensas de las élites era común encontrar pequeñas cantidades de azúcar mientras que, si descendemos en la escala social, la miel adquiere un mayor protagonismo. Este reflejo social estaba principalmente motivado por el elevado precio del azúcar.

El azúcar era considerado un poderoso conservante pero su fama en la sociedad española se centró en ser el ingrediente principal para la fabricación del dulce. Su fama como un alimento nutritivo, energético y vigorizante hizo que tuviera un gran prestigio social convirtiéndose en un ingrediente imprescindible para muchas celebraciones y en muchas casas. El azúcar era utilizado como condimento, conservante, edulcorante, medicina y como parte de la decoración de muchos postres<sup>785</sup>. Su prestigio era tal que incluso se consideraba como un obsequio de gran estimación por parte de las clases privilegiadas. Por ejemplo, este uso fue utilizado por el consistorio compostelano para agasajar a determinadas personas distinguidas de la ciudad<sup>786</sup>.

Este edulcorante fue un producto de lujo que la predilección por el dulce de las élites convirtió en un básico de las despensas adineradas. Si recordamos a Antonio Presedo Garazo y su estudio sobre la alimentación de las élites gallegas del siglo XVIII basado en el registro de las despensas de las cuatro casas estudiadas –Casa de doña Nicolasa Saavedra, Casa Noceda, Casa de San Fiz y Casa Raíndo–, el azúcar era el edulcorante predilecto de estas por encima de la miel e incluso aumentando sus reservas en la Casa de San Fiz de un 0,2% a un 1% desde 1760 a 1764 y de 1786 a 1790<sup>787</sup>.

El elevado coste del azúcar estuvo en gran medida influido por el proceso de producción en América y por los costes de transporte desde allí a una ciudad periférica como era Santiago. El suministro de este alimento en el Reino de Galicia estuvo muy ligado al comercio portugués y sus azucareras de Brasil desde el siglo XVI<sup>788</sup>, pero luego procedía del imperio hispánico.

El prestigio del azúcar le llevó a convertirse en uno de los productos regulados por el consistorio de Santiago hasta la aprobación de la Real Pragmática de 1765, que entró de facto dos años después. Después de esta fecha este alimento fue regulado de forma esporádica en momentos muy concretos en un contexto de alza de precios y de crisis económica. De este último periodo los datos específicos aportados por los *libros de Actas* pueden verse complementados con informaciones indirectas recogidas por el propio

---

<sup>784</sup> El precio de una taza de café era de un real en 1810 (A.H.U.S. A.M., Libro de Actas, nº 313, 1810, fol. 56v).

<sup>785</sup> MINTZ, Sidney Wilfred. *Sweetness and power...*

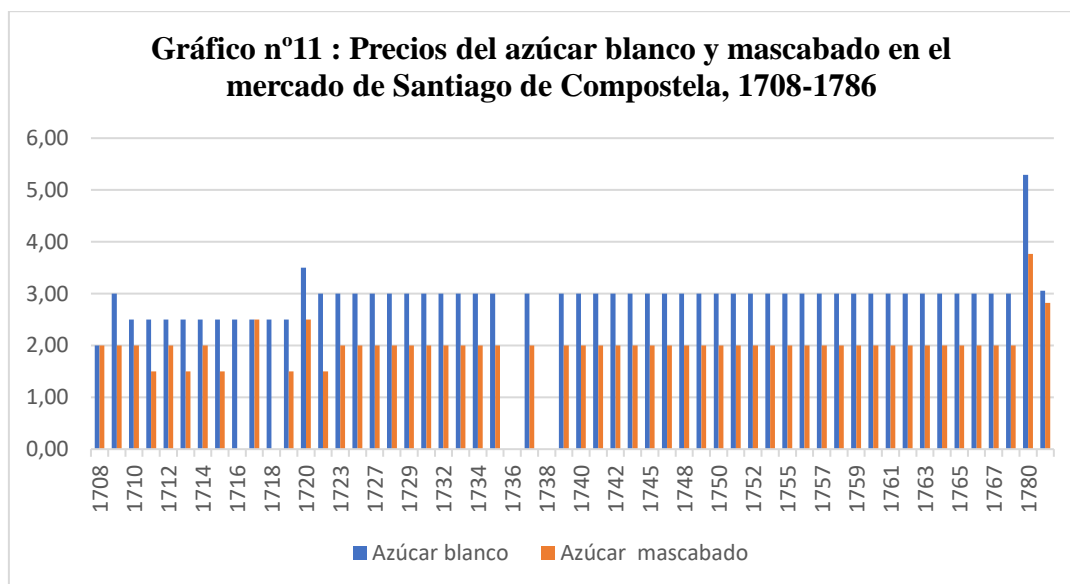
<sup>786</sup> Recordemos la “fórmula del dulce” empleada por el consistorio para gratificar a Don Bernardo Freire en 1728 con un quintal de cacao, otro de azúcar y canela (en A.H.U.S. A. M. Libro de Actas, nº123, 1728, fol. 53). Al igual que el obsequio a Don Antonio Jacinto Pardo compuesta por una arroba de cacao, azúcar y canela por su trabajo en las obras del tribunal del Santo Oficio (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº128, 1730, fol. 358).

<sup>787</sup> PRESEDO GARAZO, Antonio. "El consumo alimenticio de la élite hidalga ...", págs. 259- 285.

<sup>788</sup> EIRAS ROEL, Antonio. "El comercio de Galicia y con Galicia ...", pág. 171-172.

consistorio, como el precio de las bebidas heladas o la relación del coste de refrescos, que nos ayudan a conocer la evolución del precio de este ingrediente.

En el mercado de Santiago de Compostela se comercializaron dos tipos de azúcar, el blanco y el mascabado. El coste de ambos productos fue el siguiente:



Como podemos observar el precio del azúcar prácticamente se mantuvo durante lo más de la mitad del siglo a un precio constante por cuanto solo controlamos el precio oficial fijado por el consistorio. A partir de la entrada en vigor de la real Pragmática de 1765 tenemos pocos datos. Apenas dos referencias –una de forma indirecta y otra de una prefijación de precios- en LAS que se aprecia una subida de casi un 66,67% con respecto a quince años antes. Este valor parece encontrarse en una situación excepcional pues solo seis años después el precio del azúcar vuelve a descender aproximándose a cotas anteriores, por lo que parece ser de nuevo el precio oficial. A causa de esto, no podemos establecer una conclusión con base en qué grado el azúcar se vio afectado por el encarecimiento de precios de la segunda mitad del siglo XVIII. Además, las referencias al azúcar en la documentación de principios del siglo XIX son totalmente nulas dificultando aún más nuestro trabajo. De esta manera solo nos queda suponer que el azúcar sufriría el mismo encarecimiento que el resto de productos, aunque desconocemos en qué grado.

A pesar de esto e independientemente a su posible rango de precio es evidente que las instituciones y los rentistas de la ciudad quienes contaban con fuertes recursos económicos no verían su consumo alterado por este hecho. Conviene tener en cuenta que lo compraban de forma libre a quienes podían suministrarlo, procediendo en este caso de diversos lugares<sup>789</sup>.

### 6.5.1. Productos de pastelería y confitería

Algunos privilegiados de Santiago de Compostela sentían especial debilidad por el dulce. La presencia de una red de instituciones y una élite social con un nivel adquisitivo destacable favoreció notablemente a este mercado. Los productos de confitería siempre eran muy deseados por lo que siempre existió una demanda que de forma gradual fue creciendo a lo largo del periodo estudiado. A medida que se iba produciendo la expansión

<sup>789</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Del Sur al Norte: productos de Andalucía y América...”, págs. 739-759.



del dulce entre la sociedad compostelana, también se produjo un gradual perfeccionamiento del gusto siendo esta cada vez más exigente en los productos que se degustaron.

Esta sofisticación en el gusto del dulce es patente en las propias disposiciones municipales de la ciudad. En este aspecto podemos encontrar dos periodos diferenciados según los productos que aparecen a la venta en el mercado de la ciudad -del que tenemos información gracias a los libros de Actas- y las mencionadas en el consumo institucional religioso benedictino sintieron auténtica predilección por este género.

Antes de entrar a enumerar los diversos productos nos centraremos en conocer quiénes eran los artífices de estas exquisiteces. Es decir, quienes eran los pasteleros y confiteros. En este aspecto hay que señalar que ambos oficios difieren de lo que entendemos hoy en día de estas profesiones pues actualmente las interpretamos como sinónimos. Pero durante el siglo XVIII ambos oficios se diferenciaban en función de los ingredientes utilizados para las elaboraciones de sus productos y la técnica empleada.

En los libros de actas aparece el término de “pastelero”, hasta 1767, como aquel que prepara pasteles. Pero estos no se corresponden con la idea actual de los pasteles entendiéndose como dulces, sino que eran preparaciones de hojaldre o empanadas elaboradas a partir de carne. Un ejemplo de ello nos lo encontramos en las ordenanzas municipales de 1712 en donde se dice lo siguiente sobre este gremio:

*Que los pasteleros no puedan vender ningún pastel de real a real ni a medio que no sea de carnero con buena grasa y masa de trigo ni de a cuarto, y para saber la cantidad de masa y carnero que han de echar acudan a los señores alcaldes para que se los señalen y especialmente los de cuarto le han de echar una onza y los de cuartos dos onzas. Pena de diez mil maravedís por la primera y por la segunda doblada y vergüenza pública<sup>790</sup>.*

La normativa sobre pasteleros y confiteros fue especialmente rígida en cómo debían realizarse sus productos y en este caso los pasteles de carne. Aunque estos hojaldres no eran los únicos productos que preparaban pues también tenemos constancia de otras elaboraciones como cubiletes y manjar blanco. Estos comestibles aparecen reflejados en las ordenanzas municipales durante la primera veintena del siglo XVIII para luego desaparecer y mantener sólo las directrices anteriormente mencionadas sobre los pasteles de carnero en las sucesivas ordenanzas municipales.

Los cubiletes se preparaban, al igual que los pasteles de carne de carnero, eran llamados así por el recipiente que se empleaba para elaborarlos. Estos comestibles son constantemente mencionados en el ámbito institucional e incluso se convierten en unas de las elaboraciones predilectas del menú básico de los libros de recetas del colegio de Santiago Alfeo. Más excepcional fue el caso del manjar blanco, uno de los platos más famosos y apreciados de la época<sup>791</sup>. Según las ordenanzas municipales, para realizar esta crema, los pasteleros debían de emplear en su elaboración “una pechuga [de gallina] de manjar blanco y limpio y bueno de buen azúcar”<sup>792</sup> a la que le añadían harina y leche de almendras. El precio por ambos se mantuvo de forma constante la primera veintena del

<sup>790</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº101, 1712, fol. 144r.

<sup>791</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Entre el paraíso de la abundancia y el infierno del hambre: mitos y realidades”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº extra 14 (Anejo XIV), 2015, págs. 173-196; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación de las reinas en la España Moderna”. En MARTÍNEZ MILLAN, José; MARÇAL LOURENÇO, Maria Paula. *Las Relaciones Discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: las Casas de las Reina (Siglos XV-XIX)*. Madrid, Polifemo, 2008, vol. 3, pág. 1997-2043.

<sup>792</sup> Ver como ejemplo A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº108, 1718, fol. 147r.

siglo XVIII de forma bianual. La unidad de cubilete tuvo un precio en el mercado de tres cuartos mientras que el manjar blanco solo ocho maravedís.

Por otro lado, los confiteros eran aquellos dedicados a la elaboración del dulce tal y como lo entendemos actualmente. Este oficio tuvo un gran crecimiento durante el siglo XVIII con motivo del triunfo del azúcar entre de la sociedad compostelana. De sus manos se elaboraron todo tipo de exquisiteces como bizcochos, rosquillas, esponjados, tartas. Los bizcochos podían ser secos, borrachos o en tortas entre otras muchas variedades, quizá incluso de maíz, aunque no parece fácil. De sus producciones durante el todo el tiempo estudiado destacan los bizcochos y los azucarillos como acompañamiento de los refrescos. Por ejemplo, ambos dulces fueron comprados de forma sistemática por la Cofradía de Nuestra Señora del Socorro perteneciente a San Martín Pinario para determinadas celebraciones que en ocasiones iban acompañadas de chocolate<sup>793</sup>.

Los bizcochos aparecen de forma asidua en los recetarios considerados como un alimento vigorizante y recuperador como parte del desayuno o de postre de los pobres y enfermos. Estos productos también aparecen en un contexto de recreación institucional. Además de este tipo de dulce, tenemos noticias de otros productos dulces como eran el calabazate, las confituras y las almendras confitadas. El primero de ellos aparece en las ordenanzas municipales sólo durante los primeros veinte años del siglo XVIII de forma bianual, al igual que el manjar blanco y los cubiletes pasteleros, regulándose su precio en dos reales por libra hasta 1714 y aumentando un 50% su coste en los años 1716 y 1718. Estos pequeños bocados consistían en pequeñas porciones de calabaza secos cubiertos de una fina capa de azúcar. El calabazate tuvo una gran fama en otros espacios españoles, como en Canarias donde los orígenes de esta elaboración se encuentran en el siglo XVI<sup>794</sup>.

El refinamiento del gusto de la élite urbana promovió la aparición de dulces más exquisitos como tortas de Monforte<sup>795</sup>, dulces de Tuy y de Francia<sup>796</sup>. Estos últimos vendidos en cajas a siete y nueve reales la libra respectivamente, mientras que los bocados tuvieron un precio de seis reales y medio la libra<sup>797</sup>. Asimismo, durante esta época aparecen referencias a otros dulces en el ámbito institucional como tartas o rosquillas.

En resumen, Santiago de Compostela fue una ciudad que sintió una enorme profusión por el dulce. Su gusto por todo este tipo de exquisitez llegó a una gradual sofisticación de los paladares de las élites en la misma proporcionalidad en la que el dulce – y sobre todo el chocolate- llegaba a más partes de la sociedad. Obviamente, desconocemos qué dulces se preparaban en las casas, aunque podemos suponer que elaboraciones parecidas, algunas tan humildes y sencillas como las manzanas asadas, y quizá otras de las que los grupos de las élites podían conseguir su materia de preparación, como almendras, frutas, pasas, etc.

---

<sup>793</sup> Ver relación de las compras realizadas por la Cofradía de Nuestra señora del Socorro (*Ver: Apéndice documental, Anexo nº5*).

<sup>794</sup> RODRÍGUEZ MORALES, Carlos. “Azúcar y vida cotidiana en documentos canarios”, en VIÑA SEGURA, Ana; CORBELLÁ DÍAZ, Dolores (ed.). *La ruta azucarera atlántica: Historia y documentación*. Portugal, Centro de Estudios de História do Atlântico, 2012, págs. 135.

<sup>795</sup> En 1773 se solicita al ayuntamiento un permiso por parte de Martín Camideis para construir un horno para la elaboración de bizcochos y tortas de Monforte (A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº235, 1773, fol. 327r-v).

<sup>796</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº213, 1762, fol. 391r; Los dulces de Francia también aparecen en una relación para el refresco para la víspera de San Roque al mismo precio en 22 de agosto de 1761 (en A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº211, 1761, fol. 37r).

<sup>797</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº211, 1761, fol. 37r.

## 6.6. Chocolate

El chocolate fue el producto americano que conquistó Europa, que se convirtió en la bebida predilecta de muchos sectores de la población. El triunfo de este alimento exótico, así como su gradual popularización ha propiciado que se haya convertido en uno de los comestibles más estudiados. El chocolate se ha convertido en el foco de muchos estudios a nivel internacional, nacional y regional. En la historiografía internacional muchos son los autores que han tratado el consumo de esta bebida y su profundo éxito entre las sociedades europeas como parte a destacar en sus investigaciones<sup>798</sup>. Cabe destacar la existencia de trabajos enfocados exclusivamente a esta bebida como el realizado por Louis Grivetti y Howard-Yana Shapiro<sup>799</sup> y los estudios de la historiadora modernista Marcy Norton<sup>800</sup> quién realizó algunos trabajos específicos sobre cómo los europeos adaptaron el gusto de esta bebida media a través de un proceso gradual de adaptación al gusto indígena o americano y no al contrario<sup>801</sup>. Pero el chocolate también ha calado hondo en los historiadores nacionales en donde destaca entre ellos los trabajos realizados por María Ángeles Pérez Samper<sup>802</sup> y por muchos otros historiadores centrados en la historia del consumo y cultura material quienes en sus trabajos centrados en los inventarios post-mortem han encontrado en la presencia de chocolateras o pequeñas cantidades de chocolate una señal de un evidente próspero estatus social<sup>803</sup>. Asimismo,

---

<sup>798</sup> POITRINEAU Abel. "L'alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle", en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 17<sup>e</sup> année, n°2, 1962, págs. 323-331; BERNARD René-Jean: "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle", en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 24<sup>e</sup> année, n° 6, 1969, págs. 1449-1467; HÉMARDINQUER JEAN-Jacques., "Pour une histoire de...", págs. 236-240; BENASSAR Bartolomé, GOY Joseph. "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire ..."; BRAUDEL Fernand: *Civilización material, economía y capitalismo...*; FLANDRIN, Jean-Louis. "Historia de la alimentación...", págs. 7-30; FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Historia de la alimentación.*; MONTANARI Massimo: *El hambre y la abundancia...*

<sup>799</sup> GRIVETTI Louis; SHAPIRO, Howard-Yana (Eds). *Chocolate: history, culture, and heritage*. Hoboken, New Jersey, John Wiley & Sons, 2009.

<sup>800</sup> Entre las obras de esta autora destacamos NORTON, Marcy. *New world of goods: a history of tobacco and chocolate in the Spanish empire, 1492-1700*. Berkeley, University of California, 2000; y sus artículos: "'Tasting Empire: Chocolate and the Internalization of Mesoamerican Aesthetics,'" en *American Historical Review*, (June, 2006), págs. 660-691; y "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana", en *Revista de Estudios Sociales*, n° 29, 2008, pág.42-69.

<sup>801</sup> NORTON, Marcy. "Chocolate para el imperio...", pág. 56.

<sup>802</sup> Entre todos sus trabajos que versan sobre alimentación destacamos aquellos específicos del consumo de chocolate: PÉREZ SAMPER, María Ángeles, "Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII", en *El Conde de Aranda y su tiempo: Congreso Internacional celebrado en Zaragoza, 1 al 5 de diciembre de 1998*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico, vol. 1, 2000. págs. 157-222; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII...", PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "Comer, beber y divertirse", en VACA LORENZO, Ángel (coord.). *Fiesta, juego y ocio en la historia: XIV Jornadas de Estudios Históricos organizadas por el Departamento de historia Medieval, Moderna y Contemporánea*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2003, págs. 173-217.; "El chocolate en la España moderna: negocio y placer", en FRANCO RUBIO, Gloria Ángeles (coord.). *Caleidoscopio de la vida cotidiana (siglos XVI-XVIII)*". Logroño, Siníndice, 2016, págs. 61-95.

<sup>803</sup> En la infinidad de trabajos sobre este tema destacamos a: HERNÁNDEZ BERMEJO, María de los Ángeles. "La alimentación de los privilegiados: La familia Carvajal ...", págs. 179-190; MANZANOS ARREAL, Paloma. "La casa y la vida material en el hogar. Necesidades vitales y niveles de vida en la Vitoria del siglo XVIII", en IMÍZCOZ BEUNZA, José María et al (coord.). *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*. Editorial Txertoa Argitaldaria, 1995, págs. 199-237; RAMOS PALENCIA, Fernando. "Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios post-mortem: Palencia, 1750-1840", en YUN-CASALILLA, Bartolomé (dir); TORRAS, Jaume (dir). *Consumo, condiciones de vida y comercialización: Cataluña, Castilla, siglos XVII-XIX*.

sería un indicador de poder y bienestar económico en los trabajos sobre cultura material realizados sobre territorios del reino de Galicia<sup>804</sup>. En cuanto a la historiografía gallega son muchos los autores que han abarcado el consumo del chocolate entre la sociedad del Reino de Galicia a finales del Antiguo Régimen, autores que iremos nombrando conforme se desarrolle este tema, así como otras obras no mencionadas anteriormente y que reflejan el gusto por el chocolate de la sociedad española y gallega.

El triunfo del chocolate en la sociedad española fue pausada y gradual<sup>805</sup>. Según María Ángeles Pérez Samper en sus comienzos esta bebida se reservó para la Corte para paulatinamente difundirse entre los privilegiados y poderosos, y posteriormente calando en el resto de la sociedad de forma jerarquizada gracias al aumento productivo y comercial, así como la bajada de precio en el chocolate como consecuencia de lo anterior. Esta bebida también ha sido analizada desde un punto de vista ideológico por el cual el chocolate se convirtió en una bebida conservadora frente al espíritu liberal que representaba el café<sup>806</sup>.

En el reino de Galicia a lo largo del siglo XVIII, el chocolate se extendió entre las clases privilegiadas hasta conseguir normalizarse en las élites a principios del siglo XIX, y sobre todo entre los núcleos urbanos, mientras que en el mundo rural su consumo se encontraba restringido a los campesinos adinerados que requerían de esta bebida por sus propiedades terapéuticas<sup>807</sup>. El valor medicinal de esta bebida le benefició a su difusión entre las élites y así como la degustación del chocolate prescrito por médicos ayudó a que su consumo fuera calando cada vez más hondo en la sociedad. Ejemplo de ello nos lo encontramos en los libros de recetas de Fonseca, en las cuales el chocolate gana protagonismo a finales de la primera mitad del siglo XVIII.

El chocolate fue un producto de importación que requería de una gran organización y gestión por parte de los comerciantes. Según los libros de cuentas del Hospital Real el origen del chocolate que se bebía en esta institución provenía principalmente de la Isla de Martinica y Caracas<sup>808</sup>.

El gusto por el chocolate llevó a crear una auténtica industria alimentaria centrada en el suministro y elaboración de esta bebida. Estos individuos eran los conocidos como chocolateros. Según el Catastro de Ensenada en 1752 había en la ciudad de Santiago

---

Valladolid, Consejería de Educación y Cultura, 1999, págs. 107-132.; BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, Juan Manuel. "Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850)", en CHACÓN JIMÉNEZ, Francisco; GÓMEZ CARRASCO, Cosme Jesús (coord). *Familias, recursos humanos y vida material*. Murcia, Universidad de Murcia, servicio de Publicaciones, 2014, págs. 181-199.

<sup>804</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. "Los inventarios post-mortem como fuente privilegiada ...", págs. 825-861; VAQUERO LASTRÉS, Berta. "La hidalguía en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda", en *Anuario Brigantino*, nº 9, 1986, págs. 53-62.; también de esta autora "Las clases medias y los comerciantes en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda", en *Anuario Brigantino*, nº10, 1987, págs. 41-50; y "El artesanado en Betanzos en el siglo XVIII: la familia y la vivienda", en *Anuario Brigantino*, nº11, 1988, págs. 29-36.

<sup>805</sup> BRAUDEL Fernand: *Civilización material, economía y capitalismo...* pág. 207-208; DÍAZ, Lorenzo; CABAÑAS, José Luis. *Ilustrados y románticos: cocina y sociedad en España (siglos XVIII y XIX)*. Madrid, Alianza Editorial, 2005, pág. 49-51; PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Somonte- Cenero, Gijón, Trea, D.L. 2011, pág. 173; y también de la misma autora PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "La alimentación en la corte española ...", págs. 153-197.

<sup>806</sup> DÍAZ, Lorenzo; CABAÑAS, José Luis. *Ilustrados y románticos...* pág. 49.

<sup>807</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. "Contribución á historia do chocolate", en BALBOA LÓPEZ, Xesús; PERNAS OROZA, Herminia (coord.). *Entre nós: estudos de arte, xeografía e historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo*. Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico, 2001, pág. 609.

<sup>808</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº130.



diecinueve individuos dedicados en diferentes niveles a este refresco<sup>809</sup>. Esta fuente fiscal distingue entre los trabajadores quienes se dedican a la elaboración de chocolate de primera mano y los que se dedican a su industria. En primer grupo nos encontraríamos al mayor groso de este oficio por cuya labor recibían doce reales por día trabajado. Mientras que en el mundo de la industria sólo hallamos a tres individuos dedicados a su comercio. Entre ellos destaca Martín González al que se le atribuye una utilidad anual de quinientos reales de vellón, seguido muy de lejos por Ygnacio Fachal y Matías Castrelo con apenas cincuenta reales anuales.

En cuanto al precio del cacao son pocas las informaciones que tenemos sobre el coste de este producto. En los libros de Actas solo se hace referencia a ello en tres ocasiones. La primera de ellas es en el año 1754 en una relación sobre el refresco destinado a los condes de Ytre cuya compra costó al ayuntamiento siete reales la libra de cacao<sup>810</sup>. La segunda nos la encontramos en el año 1762 cuyo precio alcanzó la máxima cota de los tres registros encontrados con un coste la libra de doce reales y medio<sup>811</sup>. Por último, en 1780 se fija el coste de esta bebida en diez reales y medio la libra<sup>812</sup>. En el mundo institucional es precisamente donde más referencias sobre el precio de este producto. Así el Hospital Real a finales del siglo XVIII adquirió grandes cantidades de este comestible para sus enfermos comprados a distintos comerciantes a los siguientes precios<sup>813</sup>:

<b>Tabla nº33. Precios de la libra de cacao adquiridos por el Hospital Real y sus comerciantes, 1783-1794</b>		
Años	Precio por libra	Comerciante
1783	-	Manuel de Miras
	8 reales y medio	Adrián Pose
	5 reales y 13 mrs	Adrián Pose
	7 reales	Adrián Pose
	6 reales y cuartillo	Viuda de don Lucas de Barros
1784	4 reales y 24 mrs	Miguel, vecino de A Coruña
1786	5 reales y 5 mrs	Juan Antonio Labrada, comerciante de la ciudad
1787	5 reales menos cuartillo	Antonio Camiño
	4 reales y tres cuartillos	María de Lago
	5 reales	Anónimo
	5 reales	María de Lago
	5 reales y medio	Anónimo
1788	6 reales	Viuda del mercader don Lucas de Barros
	6 reales menos cuartillo	María de Lago
1789	-	-
1791	6 reales	María de Barros
	6 reales	María de Lago
	5 reales y 30 mrs.	maría de Lago
1792	6 reales y cuartillo	Viuda de don Lucas de Barros
1794	7 reales	Benito Ferrero
	-	Andrés Ibáñez

<sup>809</sup> AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 71r y v.

<sup>810</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº193,1754, fol. 187r.

<sup>811</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº213, 1762, fol. 390r.

<sup>812</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº249, 1780, fol. 100r.

<sup>813</sup> A.H.U.S. H.R. Libro de Cuentas, nº130.



Los precios a los que el Hospital Real adquiría este tipo de productos eran notablemente más bajos que pudiéramos encontrarnos en cualquiera de los puntos de venta de la ciudad. Esta institución se valía de su posición y estatus para poder adquirir estos productos en grandes cantidades y así amortiguar los elevados costes de su transporte. Por otro lado, entre sus comerciantes es destacable la presencia femenina entre los individuos que surtieron a esta Real Casa. Incluso estas comerciantes llegaron a “feminizar” el sector del chocolate, convirtiéndose en únicas abastecedoras de este alimento entre 1788 y 1791.

Desde un punto de vista social, el gusto dulce y exótico conquistó a muchos poderosos de la ciudad de Santiago de Compostela convirtiéndose en una bebida – además de medicinal- de recreo y ostentación. El chocolate se convirtió en el dulce más consumido por los privilegiados que solían acompañar estas bebidas de toda clase de dulces como bizcochos, rosquillas o esponjosos<sup>814</sup>. Durante el siglo XVIII el consumo de chocolate se realizaba en un contexto de suntuosidad que anunciaba a las visitas el poder y prestigio del anfitrión. Así el arzobispo Rajoy le gustaba agasajar a sus a sus invitados con jícara de porcelana china y plata con chocolate<sup>815</sup>. Tras su muerte se encontraron en la despensa 408 kilos de cacao y 256 de chocolate, fiel reflejo de la profunda pasión que tenía el arzobispo compostelano por esta bebida<sup>816</sup>.

Pero no solo existió esta forma de gratificación en el mundo institucional eclesiástico, aunque sí fue el más profuso en su consumo. El ayuntamiento de la ciudad de Santiago se sirvió del chocolate para agradecer u obsequiar a determinadas personas que por su trabajo o por su estatus social fueron agasajados con pequeñas cantidades de cacao o la degustación de esta bebida en las fiestas del Apóstol. El consistorio se valió de la “fórmula del dulce” para mostrar su agradecimiento a Don Bernardo Freire en 1728 con un quintal de cacao, otro de azúcar y canela<sup>817</sup>. Misma gratitud mostraron a Don Antonio Jacinto Pardo compuesta por una arroba de cacao, azúcar y canela por su trabajo en las obras del tribunal del Santo Oficio<sup>818</sup>.

Igualmente tenemos noticias del uso de chocolate como bebida a obsequiar a las élites provinciales y figuras de especial interés. Es el caso de la ofrenda dedicada para dar la bienvenida en 31 de marzo de 1708 a la Marquesa de Parga entre los que se encontraba una arroba de chocolate<sup>819</sup>. Más allá de estos obsequios, esta bebida fue una de las que componía los deliciosos refrescos de los que se valía la ciudad para complacer a sus visitantes más distinguidos. Son pocas las referencias sobre cuáles eran los productos que componían dichos refrescos, pero sí tenemos constancia en algunos años determinados que entre dichos comestibles se encontraba el chocolate. Es el caso de la relación existente en el libro de Actas para celebrar el día de Jueves Santo en donde se encontrarían los condes de Ytre entre los que se encontraban tres libras de chocolate<sup>820</sup>. Más llamativo fueron las siete libras y media de chocolate encargadas por el ayuntamiento como refresco para la función de San Roque el 30 de septiembre de 1762 por un coste de 93 reales y 26 maravedís<sup>821</sup>.

---

<sup>814</sup> PRESEDO GARAZO, Antonio. "El consumo alimenticio de la élite hidalga ...", pág. 269.

<sup>815</sup> SUÁREZ GOLÁN, Fernando. "La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia...."

<sup>816</sup> Ibidem.

<sup>817</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº123, 1728, fol. 53.

<sup>818</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº128, 1730, fol. 358.

<sup>819</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº92, 1708, fol. 220v.

<sup>820</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº193, 1754, fol. 187r.

<sup>821</sup> A.H.U.S. A.M. Libro de Actas, nº213, 1762, fol. 390r y 396r.

A principios del siglo XIX el chocolate conquista el ámbito privado convirtiéndose en un momento de recreación, sirviéndose esta bebida para desayunar como es el caso del capellán de Fonseca, quién lo acompaña de “tostadas” o bizcochos.



## **7. EL CONSUMO INSTITUCIONAL ECLESIAÍSTICO**





## EL CONSUMO INSTITUCIONAL ECLESIAÍSTICO

De la red monástica y conventual que definía la ciudad de Santiago hemos seleccionado dos instituciones para ilustrar el régimen alimentario que se llevaba a cabo en esas congregaciones. Para ello, hemos escogido un monasterio masculino como San Martín Pinario y el cenobio femenino de San Payo de Antealtares, ambos pertenecientes a la orden benedictina. Esta elección no ha sido casual, sino que ambos centros religiosos fueron dos de los más poderosos y pudientes de la ciudad e incluso de Galicia.

Estos monasterios percibían enormes cantidades de rentas en cereal, vino y especies cárnicas, huevos, pescado, etc. por lo que no dependían del mercado local, ni estuvieron sometidos a las variaciones de precios en el mercado del pan y la carne<sup>822</sup>. Ya que no los este tipo de comestibles corrieron a cuenta de las arcas de cada centro religioso. Gracias a esto, ambas instituciones privilegiadas pudieron mantener un modelo alimentario basado en raciones diarias caracterizadas por componerse de productos de gran calidad y cantidad.

Con la aproximación al estudio de estas instituciones pretendemos poner en relieve el contraste drástico existente entre la dieta monástica y la campesina<sup>823</sup>. Pero también las diferencias existentes entre la sociedad privilegiada y las clases populares y asalariadas que trabajaban en la ciudad, las cuales se vieron profundamente afectadas por una progresiva degradación salarial – y por lo tanto también su capacidad de consumo- de finales del siglo XVIII<sup>824</sup>. A estos grupos sociales cabría añadir el gran contingente de pobres que existía en la ciudad, cuyo nexo de unión con estas instituciones religiosas era evidente al ejercer una labor asistencial como las limosnas de pan que los monasterios daban cada día a miles de menesterosos.

Para conseguir nuestro objetivo hemos establecido tres niveles de trabajo en función de las fuentes documentales consultadas. En primer lugar, hemos recurrido a las *Constituciones de la congregación de San Benito* de 1706, pues en sus regulaciones vienen implícitas las normas a seguir por los diferentes monasterios benedictinos. En un segundo plano, las fuentes documentales que se conservan de estas instituciones en relación con su consumo. Y para finalizar y para complementar a las anteriores, los datos publicados en estudios que ya hayan tratado el ámbito alimenticio de los monjes y monjas benedictinas.

---

<sup>822</sup> EIRAS ROEL, Antonio, “Producción y precios agrícolas...”, pág.- 398-402

<sup>823</sup> Sobre la alimentación campesina destacamos autores como: VILLARES PAZ, Ramón. “El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del siglo XVII”, en *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 17, nº1-4, 1972, págs. 63-72; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia ...*; SOBRADO CORREA, Hortensio. “Aproximación al consumo en el área rural ...”, págs. 87-110; CASTRO PÉREZ, Xavier. *A lume manso: estudios sobre historia social*

<sup>824</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La degradación del salario real...”, pág. 17-56.



## 7.1. Hábitos de consumo del monasterio masculino de San Martín Pinario

El monasterio de San Martín Pinario fue uno de los centros religiosos más ricos e importantes de Galicia, descrito como: “*centro dinamizador de toda la actividad artística, económica, administrativa y religiosa de esta orden benedictina*”<sup>825</sup>.

Como institución benedictina su régimen alimenticio se basó en los diferentes preceptos establecidos en las *Constituciones de la Congregación de Valladolid*. Sus directrices sobre el consumo se asentaron principalmente en el calendario litúrgico, por el cual los religiosos y religiosas de la orden debían modificar sustancialmente raciones ordinarias con base al precepto cristiano de no comer carne. Estos periodos fueron la Cuaresma, la Pascua, la Semana Santa y las vigiliass. Durante este tiempo, los religiosos se veían obligados a optar por otra serie de productos como huevos o pescado, rompiendo así con la teórica monotonía de las raciones ordinarias. Es por ello que Constituciones expresan detalladamente los diferentes modelos o menús diarios a consumir por sus respectivos miembros – categorizándolas en raciones ordinarias, ayuno, Cuaresma y Adviento- y estableciendo las pautas alimentarias a consumir; así como especificando aquellos casos en los que pudiera existir algún tipo de variación en el menú o excepción. Además de estos periodos litúrgicos también cabría añadir aquellos días de la semana - como domingos y días previos a determinadas festividades- cuando las normas se relajaban en favor del gusto de los monjes permitiendo así consumir otros productos.

Dos de las características primordiales a tener en cuenta antes de comenzar con el análisis de los diferentes menús establecidos en las Constituciones, es necesario resaltar la importancia de la comida y el consumo de carne dentro de las raciones de los monjes. La colación de al mediodía se consideraba la principal fuente de consumo de los religiosos y religiosas. Por ello estas raciones se caracterizaban principalmente por contener un mayor volumen e ingredientes con una carga proteica en comparación con el resto de las ingestas. La comida es el factor concluyente a la hora de disponer la cena, y en este aspecto, la carne tendrá un papel determinante. Pues como ha señalado María Ángeles Pérez Samper: “*tenía un claro significado diferenciador, pues jugaba un papel de barrera social, entre los que la comían y los que no podían comerla*”<sup>826</sup>. De esta forma, a partir del consumo cárnico diario, la orden benedictina se aseguraba un modelo de consumo privilegiado diferenciándose radicalmente de la amplia mayoría de la población.

Las raciones ordinarias eran aquellas que se encontraban fuera de los periodos litúrgicos, establecidos y señalados en las Constituciones. Su composición estaba regulada con base al día de la semana y la relación de subordinación, anteriormente mencionada, entre la comida y la cena. Según las Constituciones los religiosos debían de disponer diariamente de los siguientes alimentos en su ración de mediodía:

---

<sup>825</sup> FREIRE NAVAL, Ana Belén. “Aportación documental al estudio de la actividad artística del monasterio de San Martín Pinario y sus prioratos entre 1501 y 1854”, en *ADAXE. Revista de Estudios e Experiencias Educativas*. nº10, 2000, pág. 225.

<sup>826</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España...*, pág. 70-71.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Carne	Carne	Productos de grosura o pescado	Carne	Ayuno	Productos de grosura o pescado	Carne

A través del anterior esquema podemos tener una imagen clara de la importancia de la carne para la orden benedictina. Este comestible se convertía de esta forma, en la base de las raciones de los monjes y monjas, complementándose con otros alimentos de menor consideración nutricional como verduras y hortalizas. Tal era su valor que en el primer punto del capítulo XXVII de las *Constituciones* se especifica lo siguiente:

*... dieron facultad a nuestros Capítulos Generales para que dispensar cerca de comer carne con todos los Monges, y Conventos, como mas conveniente lo juzgasen, dado facultad, si quisiesen, para que se coma en la Congregación todos los días en que es licito comerla á todos los Fieles Christianos...*<sup>827</sup>

Otra de las características de las dietas benedictinas -además de la importancia de los productos cárnicos- fue sin duda la importancia del vino y el pan. Ambos productos considerados como alimentos básicos de las dietas privilegiadas y que, según las *Constituciones*, los religiosos y las religiosas debían disponer sin restricciones, a “*lo que cada uno huviere menester*”.

Pero en las *Constituciones* no sólo especificaba cuál iba a ser el principal alimento en las comidas sino también cómo estas raciones debían de componerse. En función de lo descrito en los títulos 7 al 12, las raciones ordinarias servidas al mediodía se componían de un menú de dos platos –primero y segundo- y un postre. El primer plato lo conformaría una escudilla de potaje o caldo. En el caso de que la casa dispusiese de hortaliza este plato podía cambiarse por otro de hortalizas con un poco de tocino. De segundo, los religiosos disfrutarían de una ración de 460 gramos de carne de carnero cocida. Solo los mozos, que todavía no hubiesen cumplido dieciocho años, verían su ración reducida a 345 gramos. Para finalizar la comida, se les entregaba un “principio de fruta”, salvo los viernes con motivo del ayuno.

Las cenas mantenían el esquema mantenido en las comidas -dos platos y postre- aunque en menor volumen y cuya composición estaba predeterminada por lo ofrecido al mediodía. De primero se mantenía la escudilla de hortalizas -servidas tanto crudas como cocidas-, dejando a la institución la elección de qué variedad de vegetales con base a la disposición que hubiese en cada centro. De segundo, los religiosos contaron con una mayor variedad de opciones: huevos, menudos o pescado. La primera elección consistía en una ración de tres huevos “*como el religioso los pidiere, aviendo avisado con tiempo al Cillerizo*”. Los menudos solo podían ser parte de la ración aquellas noches en donde al mediodía se hubiese dado carne para comer mientras que de pescado -que debía ser fresco- los religiosos sólo percibían media libra (230 gramos). Para finalizar el ritual de las comidas se les entrega como postre: hortaliza, fruta o queso.

Como podemos apreciar las raciones ordinarias benedictinas se caracterizan principalmente por la ingesta de carne -que era la que marcaba la pauta de las comidas-

<sup>827</sup> *Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San Benito de España e Inglaterra*. Madrid, Melchor Álvarez, 1706. capítulo XVII, título I, pág. 245

acompañadas por grandes cantidades de pan y vino sin restricción en su consumo. Un régimen alimenticio privilegiado tanto en calidad y cantidad de sus comestibles que contrasta con la sencillez de las técnicas culinarias usadas para las elaboraciones, primando el crudo o el cocido.

En los días de ayuno y durante la Cuaresma estas raciones sufrían susceptibles modificaciones, en los que debía dejarse a un lado la carne; y por ello, los huevos y el pescado tendrán una importancia esencial como sustitutivos predilectos a los productos cárnicos.

Los viernes de ayuno, los religiosos ven reducido su menú semanal tanto en cantidad y calidad. Los religiosos benedictinos solo podían comer una vez al día una ración que consistía un platillo de verduras o frutas acompañados de un poco de pan y “*solo una vez*” vino. Solo los hermanos legos que tuvieran cargos de fuerza o en el campo podían percibir las raciones normales sin restricción.

Además de los viernes, existían extensos periodos de ayuno regulados en las Constituciones. Para comer los eclesiásticos disponían de primero una escudilla de legumbres acompañado de sardina, tres huevos o media libra de pescado. En el caso se prefiere el pescado este debía ser fresco, aunque por “*comodidad*” se permite a las instituciones comprar este género en cecial, aunque debía ser de buena calidad y permitiendo su cocinado con diferentes aderezos. Para finalizar el menú, los monjes disponían de postre.

Este menú cuaresmal cuenta con algunas particularidades. En el caso de no comer huevos se les entregaría dos porciones de pescado de 230 gramos para la comida y otra para la cena. Mientras que los que no comen pescado se dispondrá en las raciones de mediodía y cena de seis huevos repartidos de la siguiente forma: “*que cada una tenga tres huevos, o la una dos y la otra cuatro*”. Solo los domingos de Cuaresma y Adviento esta ración se reduce a sólo una porción de pescado y cuatro huevos en cada uno en los casos anteriormente señalados.

Además de los periodos de ayuno, Cuaresma y Adviento, también cabría tener en cuenta los “días extraordinarios” y las recreaciones. Los primeros son definidos en las Constituciones como:

*En todas las fiestas principales se dé al Convento un plato extraordinario á disposición del prelado. Y declaramos por Fiestas principales a las que se celebran con seis o cuatro capas, y el da en que el Monge hace Profesión, y canta Missa nueva, y el día de su entierro*<sup>828</sup>.

Durante esos días el prelado tenía la potestad de elegir que iba a comer toda la comunidad, aunque siempre éste debía ser “*moderado y no costoso*”. Esta libertad favoreció la compra de productos de una mayor calidad que en las raciones anteriormente descritas y sobre todo mostraban el auténtico gusto de los monjes por los productos cárnicos de primera calidad. Estas elecciones siempre estuvieron un componente jerárquico, por lo que en las mesas mayores podemos apreciar platos de una mayor exquisitez y sofisticación que en el resto de comensales.

Por otro lado, las recreaciones son días y periodos marcados por el calendario litúrgico en los que los monjes podían comer carne tanto al mediodía como en la cena, así como otros manjares manteniendo el esquema de dos platos y postre<sup>829</sup>. Para finalizar las comidas se les entregaba un principio de fruta mientras que, para la cena, además de ésta,

<sup>828</sup> *Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San Benito...*, capítulo XVII, título 18, pág. 247

<sup>829</sup> *Ibidem*, capítulo XXXIII, título 6 y 7, pág. 264

los religiosos también podían consumir otra serie de productos como hortalizas y lacticinios.

En líneas generales las Constituciones regulan un sistema alimenticio muy variado y de gran calidad en comparación con otras instituciones de la ciudad, como es el caso de la monótona dieta de los colegios universitarios de Fonseca y de San Gerónimo. Su consumo alimenticio estaba compuesto principalmente por carne de primera calidad – vacuno y carnero- con cierta libertad en determinados días para ciertas recreaciones. El pescado quedaba reservado para determinadas épocas del año. Hortalizas, verduras y legumbres conformaban gran parte de los primeros platos de las raciones monacales y como aderezo de segundos, finalizando las ingestas con productos lácteos y fruta.

Como institución privilegiada y acaudalada, el régimen alimentario de San Martín Pinario se caracterizó principalmente por su disposición a gran variedad de productos, del mismo modo que como institución jerarquizada favoreció la distinción -tanto en calidad como en cantidad- de sus miembros a través de las raciones. Por ello conforme analizamos los diferentes rangos de sus miembros, encontramos una mayor calidad y ostentación en sus platos. Es decir, pertenecer o trabajar para este monasterio facilitó el acceso a determinados productos alimenticios que recibirían proporcionalmente en función al grado de implicación y rango. La existencia de este vínculo entre sus miembros y la propia institución hace que sea imposible no recordar los conceptos de Antonio Eiras Roel de “rango dominación” y de “gaspillaje”<sup>830</sup>. Estos términos, aunque desarrollados en el contexto del Hospital Real es extrapolable a todas las instituciones modernas y en este caso al monasterio masculino de San Martín Pinario.

Para acercarnos al régimen alimentario de los monjes de San Martín Pinario, nos hemos valido de las fuentes documentales conservadas de la institución. En este aspecto nos centraremos principalmente en las compras realizadas por el monasterio y en especial el cereal proveniente de sus rentas. Sin embargo, las fuentes sobre los gastos son realmente reducidas, lo que ha limitado notablemente los objetivos que en un primer momento nos propusimos. Apenas hay registros sobre el gasto que los monjes destinaban a sus colaciones a excepción de un libro de intendencia en donde se recogen de forma semanal y muy detallada las diferentes compras realizadas por el monasterio sobre cuestiones alimenticias<sup>831</sup>. Pero este libro es de solo cuatro años (1831-1835) y se presenta con algunos vacíos documentales. El mayor inconveniente es que empieza en diciembre de 1831, que descartamos para los cálculos medios. En cuanto a 1832, faltan una semana de abril y hay un salto del 27 al 24 de julio. A pesar de esto, el resto del año está completo a falta de ocho semanas. Este problema es señalado en cada uno de los cálculos realizados sobre el régimen alimentario que en este estudio reflejaremos. Otro de los problemas que nos hemos encontrado ha sido la ausencia, en muchos casos, de las cantidades adquiridas o indicaciones ambiguas de algunos productos nos hace imposible plantear un estudio sobre el régimen alimentario de sus miembros semejante al realizado por Antonio Eiras Roel en otras instituciones como el Hospital Real. Por este motivo, nos centraremos en un análisis cualitativo de la alimentación.

Cabe destacar que la información reflejada en este libro de Intendencia no es el reflejo de todo el conjunto de alimentos de los que disponían los monjes pues el monasterio recibía rentas en especie -principalmente de cereal- que hizo que fuera autosuficiente en muchos de los comestibles considerados básicos. Al mismo tiempo también contaban con una huerta por la que obtenían aquellas hortalizas y verduras que posteriormente se servirían en sus raciones. Esto hace que el libro de Intendencia sea tan especial, pues en él se muestra todo aquello de lo que el monasterio no podía conseguir

---

<sup>830</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.

<sup>831</sup> A.H.U.S. Clero, DIG. 75, sin foliar.



por sí misma y por lo tanto obligada conseguirlo en el propio mercado de la ciudad o a través de sus redes comerciales privadas. Por ello, la composición del gasto anual este libro aparece registrado de tres formas diferentes en función de qué alimento se trataba y a que despacho al que se realizaba el desembolso. Por un lado, el gasto ordinario que servía para cubrir las necesidades alimenticias de las raciones de los monjes. En este grupo hallamos cargos sistemáticos e individuales de carne -buey o carnero principalmente-, huevos, pescado y postre. Este último aparece en ocasiones desglosado en dos conceptos diferenciados: “postre” y “vino postre”. En el primero se englobarían todas las compras de frutas, hortalizas, frutos secos y oleaginosos, mientras que en la segunda aquellos caldos dulces que servían como acompañamiento. Además de estas compras regulares aparecen otras de carácter excepcional fruto de la necesidad o el recreo entre los que encontramos varios tipos de azúcar, productos porcinos (tocino, manteca y grasa), aceitunas y especias. Al igual que estas adquisiciones también aparecen otras adquisiciones destinadas a despachos concretos como fueron la enfermería o hospedería. Estas compras no son continuas pues dependen tanto de la afluencia de enfermos y huéspedes en sus instalaciones. Evidentemente en este caso ambos despachos presentaron compras con características cercanas a un régimen alimentario hospitalario en el caso de la enfermería, mientras que en el caso de la hospedería encontraríamos comestibles de gran calidad y distinción con el deseo de agasajar a los huéspedes. En último lugar, el gasto propio del calendario litúrgico establecido en las Constituciones, así como son los gastos extraordinarios y recreaciones, nos muestra sin lugar a dudas el gusto y exquisito paladar de sus comensales, aunque siempre en los límites del “rango-dominación”.

Una vez definidas de forma general las fuentes de las que disponemos y sus problemas, así como aquellos factores a tener en cuenta a la hora de conocer el régimen alimenticio de los monjes de San Martín Pinario pasaremos al análisis cualitativo de los diferentes productos consumidos. En este aspecto hemos decidido englobar tanto el gasto ordinario como extraordinario de esta institución según el origen de los alimentos que conformarían las raciones monásticas tanto en sus menús rutinarios como en aquellas comidas más excepcionales, y analizar de forma independiente los gastos alimenticios de la enfermería y la hospedería.

Debe tenerse en cuenta que para gestionar todo lo referente a los productos que entraban y que salían del monasterio, existía un complejo sistema de control, encabezado por el abad y por el consejo, por debajo de quienes se situaba una compleja red interconectada en la que eran imprescindibles el depositario, el mayordomo, los contadores, etc., cada uno con su contabilidad diferenciada, de forma que había ingresos y gastos de la mayordomía, de la granería, de la bodega, de granjerías, de panadería, de otros géneros, etc. Es imposible recomponer esta trama, que tenía como objeto más claro vigilar el ingreso que el gasto, toda vez que los monjes disponían de dinero propio que solían gastar en tabaco y otros placeres -chocolate, dulces, etc.- que no se computaba en el ingreso, y no era raro que recibieran regalos o que acudiesen como invitados a las casas particulares<sup>832</sup>. Las comidas generales se hacían en el refectorio, preparadas por los hermanos legos, entre los que había un cocinero y sus oficiales. Pero era muy frecuente que los monjes no acudieran al refectorio, contando en sus celdas con lo necesario para preparar comidas, que eran elaboradas por los criados particulares; de hecho, una tarea diaria de los criados particulares era la adquisición de lo que sus amos les encargasen y su elaboración. Baste decir que en Pinario había en 1753 contaba con 80 religiosos a los que les habría que sumar los criados seculares, de los cuales no aporta cuántos eran<sup>833</sup>. Este

---

<sup>832</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “El servicio doméstico del clero regular gallego a fines de la Edad Moderna” en CASAL R. y otros (eds.), *Galicia Monástica*. Universidad de Santiago, 2009, pág. 289-310.

<sup>833</sup> AGS. CE. RG. Libro nº240, fol. 21v.



monasterio mantendrá un crecimiento en el número de monjes desde entonces alcanzando los 91 religiosos en 1787 y los 134 en el año 1803<sup>834</sup>.

El monasterio de Pinario fue autosuficiente tanto en el abasto de pan como de vino. Pues esta institución percibía sus rentas en fundamentalmente de cereal, vino, y en menor medida algunas especies cárnicas, pescado y derivados. De este modo la comunidad no tuvo que preocuparse por su acopio. El cobro de rentas en cereal fue muy superiores a las necesidades alimenticias que los religiosos de este monasterio por lo que se tendió a la venta del excedente, obteniendo de esta manera unos beneficios monetarios extras que beneficiaron notablemente a las arcas de la institución. Las cobranzas de las rentas en especie recaen en la figura del Mayordomo, quien tenía que llevar un exhaustivo registro<sup>835</sup>. El asiento de los alimentos provenientes de las rentas era anotado en diferentes libros en función de la naturaleza de dichos comestibles. Estos libros son: de granería o granero, de bodega, de rentas, borrador y gasto.

En el caso del primero son las propias Constituciones las que marcan cómo debía realizarse la contabilidad de la granería separando “*el trigo à la mano izquierda, y la cebada à la mano derecha, y todas las demás semillas que hubiese en otras planas*”. En el caso de San Martín Pinario además del trigo cabría añadirles las rentas percibidas en centeno y maíz. Estos eran muy considerables tal y como revelan los estudios realizados por el historiador Ramón Villares sobre la contabilidad de esta institución a mediados del siglo XVIII.

<b>Tabla nº34. Ingresos anuales de cereal en San Martín Pinario, 1761-1776</b>			
Cereal	Ferrados	Litros	%
Trigo	9.999,7	164.996	42,8
Centeno	10.155,0	178.728	43,4
Maíz	3221,6	56.700,6	13,8
Total	23.376,3	385.709	100

Fuente: R. Villares, *Foros, frades...*, p. 31.

Estos ingresos anuales deben de tenerse en cuenta con base a que el campesinado cultivaba principalmente maíz, pero disponían de parcelas en las que cultivar trigo y centeno para el pago de rentas contratadas. Estos porcentajes contrastan notablemente con otras instituciones eclesiásticas gallegas como es el caso de los monasterios cistercienses; estos cenobios recibían un 80% de sus rentas en especie en centeno y mijo<sup>836</sup>.

El trigo se reservaba principalmente al consumo de los monjes ya que tenía un valor indiscutible en la alimentación privilegiada mientras que el centeno, que era pan de

<sup>834</sup> La evolución de los monjes que tomaban el hábito se puede establecer gracias al libros de gradas y en concreto en el caso del monasterio de San Martín Pinario contamos con: ZARAGOZA PASCUAL, Ernesto. “Libros de gradas de los monjes de San Martín Pinario de Santiago de Compostela (1502-1833”, en *Estudios mindonienses: Anuario de estudios históricos-teológicos de la diócesis de Mondoñedo- Ferrol*, nº 7, 1991, págs. 471-557; La historiadora Ofelia Rey Castelao también se centró en este aspecto de estudio en: REY CASTELAO, Ofelia. “La Iglesia gallega en tiempos de Felipe II: la aplicación del Concilio de Trento”, en MARTÍNEZ MILLÁN, José. *Felipe II (1527-1598): Europa y la monarquía católica*. Madrid, Parteluz, 1998, págs. 341-364; y también en: SAAVEDRA FERNANDEZ, Pegerto. *A Galicia do Antigo Réxime (ca. 1480- ca.1835): a sociedade*. A Coruña, La voz de Galicia, D.L. vol.1 Frades, cregos e fidalgos, 2007, pág. 71.

<sup>835</sup> *Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San ...*, capítulo XX, título, pág. 220

<sup>836</sup> SEIJAS MONTERO, María. “El patrimonio de los monasterios cistercienses del sudoeste gallego en la Edad Moderna”, en *Hispania. Revista Española de Historia*, nº241, 2012, pág. 441.

segunda categoría, se destinaba para las raciones de los pobres. En este esquema de consumo, el monasterio nunca traspasó el trigo sobrante al consumo de los pobres, sino que se vendía. Durante el periodo de 1761 a 1776 el monasterio vendería de los cereales provenientes de las rentas: 1.882 ferrados anuales de trigo, –el 18,8% de los que cobraba-, 1.145,8 de centeno -11,3%- y 273,8 de maíz –el 8,5%-.El trigo se destinada principalmente a la elaboración de pan que se realizaba hasta finales de 1757 fuera del monasterio, hasta la construcción de un horno dentro de la huerta de San Martín Pinario, dotándole de una mayor autosuficiencia con respecto al consumo de este alimento<sup>837</sup>. Según los cálculos realizados por Ramón Villares durante este tramo cronológico, con base a los gastos declarados a la contabilidad, revelan que el consumo anual de la comunidad se elevaba a 78.804 litros de cereal; 34.600,5 litros en el consumo por parte de los criados, y se repartían 183.383 litros en limosnas de portería.

Esta parte social del consumo popular aportada por el monasterio ha sido ampliamente estudiada por Ofelia Rey Castelao, cuyos datos resumimos. Según lo que ha podido constatar, el benedictino Padre Sarmiento publicó en 1742 que el monasterio calculaba su gasto anual en limosnas de portería en 150.678 litros de cereal, a los que se unían 36.828 en "otras limosnas y socorros", atendiendo a 316 pobres, cantidades que se incrementan en años de crisis. En los registros contables se comprueba que el cenobio entre 1742 y 1785, destinó la mitad del gasto en cereal -177.573 litros anuales sobre 355.129-, a los pobres, si bien en su mayor parte era cereal de segunda calidad -68% centeno, 24,3% maíz o mijo- ya que el trigo se reservaba a monjes y criados o se vendía, e incluso a veces se daba a los conventos mendicantes y al hospicio de huérfanas. Durante un tiempo, de 1778 a 1794, el reparto se interrumpió –se destinó el dinero a la construcción de un hospicio-. En 1794 reanudó sus prácticas, pero el reparto ya no se hizo a diario, sino 124 días por año, dándose en cada distribución 933 libras o raciones de pan; desde 1798 se redujeron a 74.6 días, cada uno a 1.288 raciones. El apogeo de las caridades, por lo tanto, se situó entre 1762 y 1773, con 22.895 libras o raciones de pan mensuales y 35.179 en la crisis de 1769, llegando en julio de este año a 46.269.<sup>838</sup>

Las raciones de grano del personal interno eran más que suficientes. El monasterio, además recibía invitados, en especial en la hospedería, pero sus gastos están expresados en dinero en la contabilidad y no se puede segregar el de alimentos con respecto a los otros de alojamiento o de cualquier otra índole. Ofelia Rey Castelao ha estudiado esta otra dimensión, las comidas como parte de la representación simbólica del monasterio<sup>839</sup>.

Más allá de estas informaciones no han llegado a nosotros datos concretos de las cantidades de pan que los monjes benedictinos pudieron llegar a consumir durante todo este periodo. A pesar de esto, es evidente que el monasterio contaba con trigo más suficiente para poder abastecerse de este comestible. De hecho, seguramente las cantidades consumidas fueran notablemente excesivas para el estilo de vida sedentaria de los monjes, cantidades que aumentan proporcionalmente al rango que se ejerciera en esta institución y que implicaría un menor esfuerzo físico en sus actividades.

Misma perspectiva que la señalada anteriormente, nos la encontramos a la hora de conocer las raciones de vino que pudieron llegar a consumir los monjes benedictinos. San Martín Pinario, al igual que muchos otros centros religiosos, disponían de diferentes posesiones en la zona del Ribeiro con el fin de disponer del abasto necesario de vinos durante todo el año. Por lo tanto, este monasterio fue autosuficiente en lo que respecta a

<sup>837</sup> A.C.S., General, libro 719, *Actas monasteriales*, 27-agosto-1757.

<sup>838</sup> REY CASTELAO, Ofelia, "Las órdenes religiosas masculinas y la asistencia ...", pág.7-20.

<sup>839</sup> REY CASTELAO, Ofelia, "Alojamiento y asistencia de los monjes viajeros en los monasterios benedictinos españoles, siglos XVI-XVII", en ESTEVES, Alexandra (ed.), *Travel, assistance, pilgrims and travelers, XVI-XX cs.*, ICS, Minho-Braga, 2017, pág.12-32.

este producto. A pesar de esto, desconocemos las cantidades que los monjes benedictinos pudieron llegar a consumir ante las limitaciones que presentan fuentes en este aspecto. Las escasas referencias que hemos encontrado en el gasto de esta bebida solo hacen mención a aquellos vinos comprados para degustar acompañando a los postres. Teniendo en cuenta la riqueza de los vinos escogidos para degustar al final de las comidas, así como la disponibilidad que el monasterio tenía sobre las zonas productoras de este tipo de caldos del Ribeiro y las noticias sobre el consumo en otras instituciones, podemos concluir que seguramente estas cantidades eran notablemente elevadas. Volviendo a los cálculos realizados por Ramón Villares, sabemos que en el monasterio durante el periodo comprendido entre 1761 y 1776 se ingresó en sus bodegas nada menos que 11.009 moyos de vino, 734 anuales, de los que vendió solo el 6,4%, es decir 46,7 moyos por año, de modo que el gasto se cifraba en más de 10.300 moyos<sup>840</sup>.

La carne era la principal fuente proteica de las raciones ordinarias de los religiosos benedictinos, que se veía respaldado por las Constituciones que otorgaban una gran importancia a la carne como alimento que definía notablemente el régimen diario de los monjes. La variedad cárnica más consumida fue la de vaca y carnero. Aunque La crisis ganadera de finales del siglo XVIII propició un cambio en la vaca por el buey atendiendo al nuevo panorama agropecuario gallego. Aunque San Martín Pinario también hubo lugar para el consumo de terneras, cabritos, aves -tanto de corral como de caza-, liebres conejos, y cerdo.

Para las raciones ordinarias se prefiere la carne de buey y de forma más estacional, el carnero. Estos animales eran adquiridos para posteriormente ser sacrificados en el propio macelo de la institución por cuyo sacrificio descontaban la piel de las reses. El coste medio por su sacrificio fue de 361 reales por buey, y su media de animales sacrificados fue de entre tres y cuatro cabezas a excepción de cuando también se sacrificaban corderos. En este caso se producía una reducción a sólo dos ejemplares salvo en contadas excepciones. Es el caso del gasto de la semana del 16 de septiembre de 1832 en el que se sacrificaron cuatro bueyes y treinta carneros.

Los carneros, al contrario de los bueyes, no supusieron un gasto tan sistemático, sino que variaba en función de la disponibilidad y los preceptos definidos en las Constituciones. Su consumo se reduce solo a seis meses al año – de junio a diciembre-. El rendimiento cárnico del carnero fue sustancialmente menor con respecto al buey por lo que el número de cabezas sacrificadas de este animal evidentemente mayor. Se mataban aproximadamente una media treinta y cuarenta reses semanales, aunque esto variaba en función del número de religiosos que hubiera esa semana. Los costes por su sacrificio eran muy inferiores a los ocasionados por el buey. La media de coste de sacrificio por este animal sería de entre los diez y los catorce reales por espécimen.

En este registro de compras cárnicas – vacuno y carnero- solo hubo una excepción el 31 de marzo de 1832, cuando se compraron 123 libras y media de vaca y 25 terneras. Esta compra no es sino resultado de la previsión del gasto de Cuaresma. La obligatoriedad de sustituir los productos cárnicos por otros de origen marítimo o vegetal hizo inviable el sacrificio de bueyes por su elevado coste prefiriendo la compra de otras carnes de menor cantidad como es el caso de la vaca o la ternera -para la mesa mayor- para suplir aquellos días que sí podían realizar ingestas de proteína animal.

Este régimen alimentario basado en carnes de calidad iría en sintonía con la concepción de institución privilegiada de la época. Pero su estatus no solo se ve en sus raciones diarias sino sobre todo en los productos que conforman las raciones de aquellos días extraordinarios. Para estas colaciones, los monjes muestran su gusto más sofisticado

---

<sup>840</sup> VILLARES PAZ, Ramón, *Foros, frades...*, pág. 31.

beneficiándose del estatus económico y la relación de “gaspillaje” que sus residentes tenían con respecto a la institución<sup>841</sup>. Según un análisis cualitativo de los gastos extraordinarios y recreaciones llevadas a cabo según el *libro de intendencia* de San Martín Pinario hallamos aves de corral, los productos cinegéticos y cabritos. Estas comidas o cenas se convertían en auténticos banquetes cuyas mesas estaban compuestas de forma jerárquica en donde las mesas mayores se deleitaban principalmente de cabritos, capones, perdices y en menor medida de pichones mientras que el resto degustaron aves de corral y otros productos cárnicos de menor envergadura, pero de gran calidad. Es el caso de la ternera comprada los días 2 de septiembre y el 28 de octubre de 1832 cuyo coste superó los 100 reales<sup>842</sup>.

Cabe destacar el consumo menor de derivados porcinos. Principalmente son reseñables el gasto de grasa, manteca o tocino que servirían para untar las ollas o sartenes facilitando así el cocinado. Estos productos tienen una utilidad no como ingrediente propio de una ración sino como un medio necesario para poder cocinarlos. De ahí, su importancia en las cocinas de San Martín Pinario y del resto de congregaciones de la ciudad. Estos alimentos fueron esenciales para la elaboración de los famosos pucheros y caldos gallegos que los monjes consumirían.

Pero de entre la rutina alimenticia cabría lugar para ciertas recreaciones en donde la excepcionalidad la marcaban los productos porcinos. Evidentemente, y como hemos tratado anteriormente, no todas los cortes o piezas del cerdo eran consideradas de la misma calidad llegando algunas de ellas a considerarse auténticas exquisiteces como perniles o jamones. Entre esas excepciones también hay menciones al consumo de torreznos. En los monasterios se hacían matanzas de cerdos para tener productos porcinos para el consumo de los monjes<sup>843</sup>. Si este fuese el caso de San Martín Pinario, las compras de tocino, grasa y manteca se deberían principalmente al agotamiento de las reservas de estos productos, aunque es muy difícil de cuantificar al desconocer las proporciones de uso. En el gasto destinado a las fuentes de al mediodía del martes de adviento, el 20 de noviembre de 1832, se dispusieron de “*cachucas de cerdo de costumbre*”. Esta consiste en la cabeza del “porco”, generalmente conservada en sal, que era considerada una auténtica delicia que generalmente se cocina como ingrediente protagonista del caldo gallego.

El gusto de los monjes por la carne es evidente al ser su principal opción en los días de recreación y extraordinarios frente a otros productos como las legumbres o el pescado. Es precisamente en la mesa mayor donde más se aprecia la sofisticación y el gusto por la carne de los religiosos benedictinos al decantarse por comestibles muy apreciados y de excelente calidad como eran los productos cinegéticos y el cabrito. De esta manera nos encontramos no solo una clara división jerarquizadora de la institución sino cómo estas diferencias se reflejaban en las propias mesas del refectorio. Así, por ejemplo, en el monasterio de Benito el Real de Sahagún, estas festividades eran celebraciones muy deseadas por los monjes quienes realizaban auténticos banquetes permitiéndoles romper el rígido esquema alimenticio de las Constituciones<sup>844</sup>.

A estas adquisiciones los acompañan otras de menor envergadura y coste como fueron las frutas, grelos, ostras, leche y bizcochos. Las primeras se centran

---

<sup>841</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.

<sup>842</sup> El 2 de septiembre de 1832 el coste por el sacrificio de una ternera supuso a la institución un desembolso de 108 reales mientras que el 28 de octubre de ese mismo año su precio aumentó a 113 reales.

<sup>843</sup> SEIJAS MONTERO, María. *Los cistercienses en el sudoeste de Galicia a fines del Antiguo Régimen*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2009, pág.276-277.

<sup>844</sup> GARCÍA MARTÍN, Pedro. *El Monasterio de San Benito el Real de Sahagún en la época moderna: contribución al estudio de la economía rural monástica en el valle del Duero*. Valladolid, Junta de Castilla y León, 1985, pág. 111.



exclusivamente en compras de naranjas y de limones realizadas en centenares de forma ocasional. Así como los grelos pudieron acompañar determinados platos. En cuanto las ostras, es de sobra conocido el gusto por este marisco por parte del mundo privilegiado quienes la consumen preferiblemente en escabeche o recocidas. Más singular representa el desembolso ocasional de leche destinado a la elaboración de uno de los postres más exquisitos del momento: el arroz con leche. El gasto de este lácteo presenta una curiosa característica al presentar el mismo importe de trece reales y veintidós maravedís a principios de 1833 en adelante. Este hecho nos indica la preferencia y el gusto de este tipo de dulces por una serie de individuos muy concretos de la institución que demandaban su elaboración en determinados momentos muy concretos. Pero sin duda una de las cosas de las que no se olvidaban los monjes eran de los productos de confitería como azucarillos, rosquillas y bizcochos que aprovechaban la excepcionalidad de estos días para adquirirlos y deleitarse estos días tan especiales.

De todas las instituciones estudiadas, el monasterio de San Martín Pinario sí que muestra una mayor integración de los productos pesqueros en las dietas de sus residentes. Es evidente el mayor gasto cuantitativo y cualitativo de este tipo de alimentos tanto en el libro de cuentas como en el libro de intendencia. Las compras registradas en esta última fuente documental muestran unas compras semanales de pescado de diferente índole que se intensifican en los meses de Cuaresma – marzo y abril- y el mes de diciembre. A pesar de esto, el consumo no puede equipararse al consumo de carne que tiene esta institución que es cuantitativamente mucho mayor, aunque de menor variedad.

El monasterio abasteció a los monjes de productos pesqueros y mariscos que conforman las raciones precisas para las celebraciones religiosas. Una parte de las rentas que procedían de la costa incluían pulpos, lampreas y otras especies, aunque en cantidades insuficientes para el consumo en los períodos del año litúrgico en los que tenían que consumirlo. La preferencia por los productos cárnicos hizo que este tipo de comestibles de origen animal fueran de menor gasto para la institución. Al contrario que el gasto de pescado realizado por las monjas de San Payo de Antealtares que se reducía a momentos específicos del calendario litúrgico, y sus compras se caracterizaban por su gran volumen y escasa variedad, los monjes de San Martín Pinario disponían de compras semanales en pequeñas cantidades -en relación con el número de sus residentes- y con una gran variedad en sus compras. Este modelo de adquisiciones a principios del siglo XIX sorprende si las comparamos con el libro de cuentas de esta misma institución de finales del siglo XVII, aunque este cambio en las compras es el resultado de la propia evolución de la institución. En estos libros de cuentas las compras de pescado son realmente escasas y se asemejan notablemente a las compras esporádicas y de grandes cantidades realizadas en el monasterio de San Payo. De todas ellas destaca preferiblemente las adquisiciones de pescada (merluza) y en menor medida de pulpo. Este último sufrió durante el siglo XVIII una vulgarización de los “esquemas simbólicos” provocando que a principios del siglo XIX no apareciera en las compras de los monjes prefiriendo otro tipo de productos marítimos para conformar sus raciones.

A principios del siglo XIX permanece la adquisición de merluza como uno de los pescados predilectos de los monjes, pero también otras variedades como congrios, lenguados, robalizas, robalos, sollas, besugos, mújiles, truchas o sardinas. Otras compras más esporádicas fueron las de rodaballo y sobre todo pequeñas cantidades de salmón para conformar ciertas fuentes. Las ostras, lampreas, y anguilas eran otras de las adquisiciones más demandadas y de fuerte flujo comercial. Las ostras eran transportadas en barriles y en muchos casos el propio registro del gasto aparece reflejado el proceso de transformación por el que han sido preparadas y adquiridas. Destacan principalmente las compras de barriles de este marisco en escabeche y “*recocidas*”. Durante la semana del



24 de febrero de 1833 se adquirieron noventa barriles de ostras junto otras siete de lenguado y rodaballo en escabeche. En cuanto a las lampreas, podemos observar una clara relación entre las diferentes compras realizadas por San Martín y el propio ciclo biológico de este pescado que se sitúa entre finales de enero y abril. Además, encontramos casos de compras de lamprea a mediados de mayo que supondría una dilatación temporal de este animal, así como de su pesca y consumo. Las anguilas por el contrario aparecen en un contexto secundario con respecto al anterior y siempre en pequeñas cantidades. Más excepcional fue la compra de almejas -sin especificar la cantidad- del 23 de diciembre de 1832 por valor de cuatro reales y veinticuatro maravedís.

A estas compras semanales se le añadían otras, realizadas dos veces al año, bajo el concepto “pescado curado” que consistía en adquisiciones de bacalao en grandes cantidades. Estas compras solían realizarse durante el mes de septiembre que era la de mayor volumen y por lo tanto de gran coste para la institución, mientras que la segunda se solía adquirir durante el mes de junio, aunque esta era de menor cantidad ya que simplemente buscaba mantener el acopio de este producto para evitar quedarse sin él. Durante la semana del 2 de septiembre de 1832, San Martín Pinario recibió 24 quintales de bacalao curado por un coste total de 4.560 reales. El progresivo gasto de este producto durante ese año llevó a volver a adquirir cinco arrobas menos seis libras de bacalao a mediados de julio del año siguiente para mantener las reservas de consumo de dicho pescado.

La preferencia por el pescado fresco hace que la institución se vea obligada a recurrir cada vez más a compras más frecuentes de este tipo de productos abandonando las adquisiciones voluminosas y de pescados transformados. Esta predilección no es sino un rasgo distintivo más del estatus de la institución y por ende de sus miembros. No solo porque el valor del pescado fresco dentro de los “esquemas simbólicos” sino también por lo costoso que suponía su transporte y compra. Una vez se ha capturado el pescado en el mar comienza su proceso de deterioro muy rápido sino se somete a alguno de los procesos de transformación – salazón, ahumado, escabechado, etc-. Esto hace que la vida del pescado fresco fuera muy corta, al carecer de los conocimientos y medios necesarios para paralizar o acortar el proceso de descomposición de este tipo de alimentos. Por ello, su transporte debía ser muy apresurado y llegar a la institución antes de que empezase a corromperse. Todo ello implicaba un elevado coste que sólo se vería ligeramente amortiguado por el gran volumen que presentaban las compras de pescado. Un considerable importe que San Martín Pinario estaba dispuesto a pagar y sufragar de forma semanal gracias al gran poder adquisitivo con el que contaba la institución y del que nunca tuvieron que verse privados. La preferencia por el pescado fresco y sobre todo la capacidad de poder acceder a él sin restricciones sería otro rasgo distintivo de esta institución y reflejo más de dieta privilegiada.

En cuanto a la verdura, se utilizaba principalmente de acompañamiento de carnes, pescados y puchero. El monasterio tenía una amplísima huerta a su alrededor, cuidada por los criados, de modo que ignoramos cuánto se conseguía por esta vía. Aunque podemos suponer que esta huerta debía tener un alto rendimiento si tenemos en cuenta las porciones de hortalizas y verdura de las raciones determinadas en las Constituciones de la comunidad. La huerta se consideraba uno de los principales espacios productivos de los centros religiosos benedictinos y cistercienses <sup>845</sup>. situados principalmente en el

---

<sup>845</sup> GARCÍA ÁLVAREZ-BUSTO, Alejandro. “Al Servicio del claustro. Análisis de los Espacios de trabajo en los monasterios hispánicos (siglos XI-XIX)””, en *Hispania Sacra*, vol. 68, nº137, 2016, pág. 145-178.

exterior como en interior del propio monasterio en donde se cultivan gran variedad de hortalizas, verduras y hierbas aromáticas para uso culinario y la botica<sup>846</sup>.

De entre estas compras destacan las adquisiciones de guisantes, tirabeques, lechugas, tomates y pimientos para la elaboración de salsas. Los tomates y pimientos aparecen reflejadas como parte del gasto de postres, aunque su destino seguramente fuera el de acompañar a las raciones principales. Mismo caso nos lo encontramos con las compras de grelos. Esta verdura nos la encontramos en el contexto de los gastos extraordinarios junto a otras adquisiciones de productos cinegéticos y cabritos. Estas compras de grelos se realizaban de forma esporádica y siempre con un rango de gasto de entre 3 y 6 reales. En el libro de Intendencia de San Martín Pinario se muestra una clara excepcionalidad de las compras de verdura que parecen confirmar el escaso consumo de verduras a principios del siglo XIX. Obviamente, el cultivo en la enorme huerta del monasterio tuvo que ser la fuente principal de suministro para esta institución.

Al igual que las hortalizas y verduras, en la huerta de San Martín Pinario también se cultivaron hierbas aromáticas que facilitó que los monjes no tuvieran que recurrir al mercado para abastecerse de ellas. Hierbas como tomillo, salvia e incluso el propio orégano se cultivaban en la propia huerta del monasterio, prueba de lo cual es su abundancia en la botica, dado que muchas tenían un uso medicinal<sup>847</sup>. A pesar de esto sí que en determinadas ocasiones el monasterio tuvo que recurrir al mercado para paliar los escasos rendimientos conseguidos de su cultivo. Es el caso de la compra de orégano *para la cocina* por valor de 2 reales el 16 de diciembre de 1832.

Evidentemente, la huerta no se producían leguminosas las cuales eran poco frecuentes en Galicia. Por lo que para conseguir garbanzos y habas el monasterio debía de servirse de su red de suministro privado y adquirirla en grandes cantidades de la vecina Castilla. Las compras de estas legumbres muestran el gusto de los monjes por los pucheros, sobre todo compuestas de garbanzos -considerada la leguminosa tradicional por antonomasia y de mayor calidad frente al resto-. Esta legumbre se empleaba preferentemente para la elaboración de pucheros y caldos, que junto a la hortaliza y pequeñas cantidades de carne de cerdo y derivados conformaban uno de los platos más suculentos.

En cuanto al gasto del monasterio destinado a la compra de especias y condimentos, estas se centraron principalmente en tres productos: sal, azafrán y canela. Estas adquisiciones se realizaron de forma anual y en grandes cantidades, asegurándose así el acopio suficiente para todo el año. Poco sabemos sobre el origen de estos productos o de sus intermediarios, al no aparecer reflejados en las fuentes, a excepción de la sal. En un cargo realizado el 14 de abril de 1833 de este conservante proveía de Padrón de la que se menciona que *“con el porte de desde Padrón”*. Esta compra ascendía a 1016 reales por los costes que propiciaba el transporte de 72 ferrados de sal.

En las Constituciones se establece que cada monje percibiera un “principio de fruta”, hortaliza, queso y postre, según la colación de la que se tratase y el periodo del calendario en el que nos situemos. A los que cabría que añadir la consumición de vino, así como

---

<sup>846</sup> El monasterio de Oia tenía una huerta de trece ferrados, con árboles frutales (SEIJAS MONTERO, María. *Los Cistercienses en el sudoeste...* págs. 162, 166- 167). En el monasterio benedictino de San Juan Bautista de Corias existió una “huerta de invierno” cercada, para cultivo de hortalizas (GARCÍA ÁLVAREZ-BUSTO, Alejandro. *Arqueología de los monasterios en Asturias: San Juan Bautista de Corias*. Tesis Doctoral. Universidad de Oviedo, 2011, pág. 433).

<sup>847</sup> SISTO EDREIRA, Rafael. “La Botica del Monasterio”. En *Santiago: San Martín Pinario: Monasterio de San Martín Pinario, Santiago de Compostela, 27 de mayo, 31 de diciembre 1999*. Consellería de Cultura, Comunicación Social e Turismo, 1999. Pág. 95-112; SANMARTÍN MÍGUEZ, J. Santiago. *Estudio histórico-farmacéutico del recetario de San Martín Pinario (Libro de Botica, años 1753)*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Farmacia, Santiago de Compostela, 1996.

frutos secos y deshidratados que aparecen reflejadas en las fuentes documentales de la institución. La presencia de estos alimentos en los gastos destinados al postre nos muestra la exquisitez y elegancia de estos pequeños festines diarios y dejando el consumo de dulces y tartas para momentos concretos de las celebraciones litúrgicas. Asimismo, entre estos actos excepcionales nos encontramos con elaboraciones de arroz con leche como parte de estas pequeñas recreaciones culinarias

Poco sabemos de las posibles hortalizas que pudieran consumir para finalizar las comidas pues están dependían íntegramente de la huerta propiedad del monasterio y de las que eran autosuficientes. Sin embargo, el resto de comestibles debían de ser adquiridos en el mercado al tratarse de productos muy específicos que los monjes no podían obtener a través de las rentas.

Entre los caldos predilectos para acompañar a los diversos lacticinios y frutas destacaron notablemente su gusto por el vino de Rueda frente a otros como el Moscatel o vinos procedentes de Málaga o de la Mancha. Pero sin duda una de las características más llamativas fue la predominancia de la ingesta de diferentes variedades de quesos para finalizar las comidas de los monjes. Entre los diferentes lacticinios predominan la compra de quesos de tetilla frente a otras variedades como los originarios de Castilla o Flandes. Más excepcional es la compra de un queso Cheston el 16 de enero de 1833.

Por debajo de los gastos destinados al vino y el queso estaría la fruta. San Martín Pinario se sirvió de sus redes comerciales para abastecerse de productos frutícolas de primera calidad. Su acopio se centró principalmente de cítricos como naranjas y limones. Menos frecuentes fueron otras adquisiciones como manzanas, fresas y de una variedad de melocotón conocida como albrichigos.

Otros de los productos adquiridos bajo el concepto de “postres” en el libro de intendencia fueron los frutos deshidratados, secos y oleaginosos. Entre estos predominaron principalmente la compra de pasas e higos por encima del resto. Estos eran adquiridos y comprados en cajas o cajones y su precio se ajustaba también a esta medida. Entre los frutos secos predominaron las almendras y las nueces que al contrario que el anterior adquiridos por libras. Mientras que como productos oleaginosos se distinguieron las aceitunas compradas en barriles.

El gusto de los monjes benedictinos de San Martín Pinario estuvo muy ligado a la idea de consumo privilegiado con respecto al dulce y al chocolate. Estos pequeños bocados y esta bebida eran recreaciones que saborearon sus miembros siempre que podían. Los religiosos sintieron una profunda predilección por el dulce y sobre todo por el arroz con leche, los bizcochos, los azucarillos y las rosquillas que consumían siempre que había ocasión, mientras que otras elaboraciones más sofisticadas como las tartas se reservaban para celebraciones específicas o como una forma de agasajar a determinados personajes importantes o ilustres conocidos como refrescos. Un ejemplo de ello serían las compras realizadas el 17 de marzo registradas con motivo del día del abad de San Martín Pinario que consistió en un refresco compuesto por bizcochos y chocolate por valor de 105 reales.

El chocolate fue otro de las comestibles destinados al deleite y recreo, y por lo tanto empleado como alimento ceremonial de este tipo de eventos. Al tratarse de un producto de importación, el monasterio organizó su acopio en torno a una única compra de grandes dimensiones que se efectuaba generalmente durante los meses de febrero y marzo. Principalmente la intención de esta compra consistía en asegurarse su disponibilidad para a la época de Cuaresma. Para la fabricación de la tan deseosa bebida, el cacao debía ser molido por lo que el monasterio pagaba los servicios de un chocolatero para ello. Así lo refleja el gasto de oficina bajo el concepto *“page al chocolatero por labrar dos moliendas de chocolate por 24 reales”* del 8 de julio de 1832.

Este producto además de encontrarlos en contextos recreativos también aparece parte de los obsequios o regalos que San Martín realizaba a terceros a modo de gratificación por los servicios prestados. Es el caso de la gratificación realizada por parte de la mayordomía de diferentes cantidades de cacao para la comunidad: “*se dieron de los géneros de la Mayordomía 40 libras de chocolate al P. Archivero Fr. Lucas Rodríguez, a los dos P.P. Cantores por medio año veinte libras y al Sto. Noviciado, Colegiales, Monjes, obres y enfermos 39 libras*”<sup>848</sup>.

### 7.1.1. El régimen alimentario en la enfermería

El cuidado de enfermos fue una de los mandatos establecidos en la Santa Regla. Por ello, los centros benedictinos contaban con enfermerías donde podían llevar a cabo este deber. Los abades eran quienes nombraban a los monjes que se dedicarían a este oficio. Aquellos sobre los que recaía el cuidado de enfermos no solo se encargaban de los enfermos sino también del mantenimiento de estas dependencias<sup>849</sup>. Aunque los trabajos de limpieza, así como el de hacer las camas eran tareas para los maestros de novicios y de juniors<sup>850</sup>.

Recordemos que la base de la medicina de este momento concede a determinados alimentos propiedades curativas o terapéuticas que favorecían la recuperación de los pacientes y enfermos. Por ello, los alimentos ejercían un rol muy semejante a lo que hoy en día podemos asociar a un medicamento. No todos los comestibles tenían las mismas propiedades, así como era muy importante determinar las cantidades justas a ingerir para obtener los beneficios necesarios. No hay, sino que recordar las palabras de Jean- Louis Flandrin sobre la diferenciación cultural y médica entre “alimento” y “veneno” con las que hacía referencia a las propiedades intrínsecas que tenían los alimentos sino también por la creencia de que su consumo en exceso podía resultar contraproducente e incluso favorecer al empeoramiento del paciente<sup>851</sup>.

Es precisamente en el título 8 del capítulo XXX en donde se indican las directrices a seguir por la enfermería en cuanto al régimen alimentario de enfermos. En él se especifica que aquellos que acudieran a estas instalaciones por motivos de salud pudiesen comer carne en vez de pescado los días que la norma así lo dictase. La carne era considerada un alimento proteico de una mayor calidad y mucho más saludable que el pescado por lo que en estados de convalecencia se consideraba un producto que favorecía la pronta recuperación de los pacientes. Esta preferencia de la carne frente al pescado se mantendrá en todas las instituciones privilegiadas del Antiguo Régimen, así como en otras instituciones de la ciudad como es el caso del Hospital Real o en las enfermerías de San Payo de Antealtares y en las directrices dadas al Colegio de Fonseca. Ahora bien, no todos los enfermos estaban exentos de comer productos cárnicos, sino que su consumo dependía del estado del paciente o la enfermedad que padeciese. En estos casos, los residentes convalecientes mantenían el consumo de pescado continuando con los preceptos del calendario litúrgico. Para asegurarse de ello las Constituciones responsabilizan a los

---

<sup>848</sup> A.H.U.S. Clero, DIG. 75, sin foliar

<sup>849</sup> En el título 2 del capítulo XXX, de las *Constituciones de la Congregación de San Benito* dice lo siguiente: “los cuales tendrán debaxo de su cuidado, y cuenta todas las alhajas, y cosas, que pertenecen à la enfermería. En la cual ha de aver provisión de buenas camas, abundancia de sábanas, de almohadas, camisas, paños de cabeza, y de manos, manteles, y servilletas, y lo demás necesario para el buen servicio, y limpieza de los enfermos, y todo aquello que para su cura, y regalo se necesite”.

<sup>850</sup> *Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San Benito* ..., capítulo XXX, título 7, pág. 257.

<sup>851</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación ...”, pág. 7-30.



prelados, abades y priores de hacer cumplir con las directrices anteriormente mencionadas y en el caso de duda con respecto al régimen alimentario que tuviese que seguir un enfermo podrían consultar a un médico.

Al contrario que en otras instituciones como el Colegio de Fonseca que dispone de un libro de recetas con las prescripciones médicas realizadas los enfermos de esta o el propio régimen hospitalario del Hospital Real, este monasterio dispone de una enfermería, pero de ningún tipo de registro de lo que en ella se recetaba. Solo en el libro de intendencia aparecen pequeñas referencias a las compras destinadas a este despacho.

En el régimen alimentario de la enfermería de San Martín Pinario existió una preferencia clara por la proteína de ave de corral, y en concreto de la carne de pollo, con respecto a otras más utilizadas como la de carnero, gallina o huevos como se daba en el Hospital Real o en Fonseca. En el caso de los huevos puede que sí se dispusiera de este alimento pues la instrucción adquiere de forma individualizada este alimento en centenares de forma semanal por lo que pudiera darse el caso que se apareciera en este concepto de gasto aquellos que fueran consumidos de forma ocasional por la enfermería. Más allá de la predominancia de la carne en las raciones que ofrecía este despacho también hay referencias a los sustitutos de ésta en el caso de periodos de vigilia y Cuaresma. Entre las especies predilectas en estos casos se decantaron preferiblemente por pescados como sollas y acedías.

Otra de las características de la dieta de los enfermos y convalecientes fue, además de la predominancia de la proteína animal, la ingesta de grandes cantidades de productos dulces, y por ende de azúcar. La enfermería se sirvió de estos pequeños bocados dulces para hacer frente a las diferentes convalecencias que se les presentaban en este despacho. Entre ellos destacan las compras de azucarillos y esponjados, que parecen ser el modelo de ingesta predilecto de la enfermería a la hora de que los enfermos lo consumieran. Asimismo, existen pequeños cargos de leche de burra o “pollina” de la que desconocemos si era ingerida como tal o se empleaba para algún tipo de preparación dulce como ocurría en el caso del Colegio de Santiago Alfeo con las elaboraciones de arroz con leche. Otra de las compras que aparecen en este gasto son las naranjas, frutas que predominaron frente al resto de variedades frutícolas adquiridas. Este hecho es muy excepcional pues en los gastos de Fonseca y Hospital Real primaban otro tipo de frutas menos ácidas como eran las manzanas y peras. Pero sin duda una de las partidas que más llaman la atención de la enfermería de Pinario fue la adquisición de treinta cuartos de té por un valor de tres reales y dieciocho maravedís durante la semana del 11 al 17 de marzo de 1833 *“para un novicio enfermo”*.

Las dietas de los miembros que acudían a la enfermería de San Martín Pinario recibían el modelo alimentario básico propio que seguían los enfermos de la época basado principalmente en carnes de primera calidad, seguramente elaborados en pucheros e ingeridos a través de caldos, y en ingestas de productos dulces y frutas en pequeñas cantidades.

### **7.1.2. Los festines de la hospedería**

El monasterio de San Martín Pinario contaba con una hospedería cuyo gasto estaba destinado a la alimentación de sus visitantes. En las Constituciones se especifica cómo debía ser el régimen alimentario de los huéspedes en el título 6 del capítulo XXXI de las mismas. Este dice lo siguiente:

*Si bien en el tratamiento de los huéspedes se ha de tener muy entero cumplimeinto: tambien queremos, que no se exceda de los limites Religiosos, y*



*se entre en los de la profanidad: y así mandamos que no se den á los huespedes, así Religiosos, como Seglares, comidas excesivas, que parezcan demasiado profanas. Lo qual se dexa à la discreción del Prelado, quien lo disponga de modo, que si quede corto en cosa alguna, ni tampoco demasiado, según fuere la calidad del huésped.*

En lo referente a la colación de los huéspedes muestra una clara ambigüedad sobre en qué clase de productos pudieran conformar las raciones, así como en las cantidades de estas. Solo se da muestra interés en que estas comidas no fueran excesivas y que estas se distinguiesen por su calidad manteniendo un régimen alimentario privilegiado para sus huéspedes. Aunque manteniendo las directrices alimenticias propias de una institución jerárquica por las que cada comensal recibirá la cantidad de comestibles adecuada a su rango.

En este despacho la intención o el objetivo principal de estas dependencias era la de agasajar al huésped y por ello se recurrieron a productos de gran calidad y cantidad. Por este motivo, en una sociedad en donde primaba el consumo cárnico, dicho monasterio no dudó en desembolsar notables cantidades en los mejores productos de esta índole. El régimen alimentario de la hospedería se basó no solo una dieta privilegiada sino en una dieta de primer orden centrada en productos cinegéticos, cabritos y dulce.

Entre los comestibles cárnicos más consumidos en estas dependencias hallamos capones, perdices y cabritos, seguidos levemente por pichones, liebres y conejos. En este contexto institucional aparece por primera vez, dentro del estudio sobre el consumo y suministro de la ciudad de Santiago, la arcea que fue comprada para esta hospedería las últimas tres semanas de enero de 1832.

Como sede religiosa seguía las directrices impuestas por el propio calendario litúrgico, normas que la hospedería también acataba en lo referente a la alimentación de sus huéspedes. Por ello, durante determinados momentos del año aparecen reflejadas compras pescado como las sollas, las truchas e incluso el salmón. Pero sin duda una de las especias predilectas para agasajar a los huéspedes era la lamprea. Este pescado era adquirido en pequeñas cantidades durante los meses en de finales de enero a marzo. Estas compras no eran sistemáticas, sino que dependía enormemente de la afluencia de huéspedes, así como las cantidades adquiridas para ello.

Después de los gastos destinados a este tipo de productos cárnicos los productos que más se solicitaron por parte de este despacho fueron los dulces y en concreto de cajones de todo tipo de productos de confitería como los bizcochos, las rosquillas e incluso las tartas. Seguramente tomadas como por los comensales a modo de refrescos para los invitados.

Llama la atención las compras de naranjas como únicas adquisiciones de frutas de este despacho. Estas tenían un gasto mucho mayor que las realizadas al gasto común y se desconoce si su empleo se dirigía a la elaboración de algún tipo de salsa para enderezar a la volatería o consumida como pieza de fruta en sí. Pero sin duda dos de las curiosidades que nos plantea los gastos de intendencia de la hospedería de San Martín Pinario es en primer lugar el escaso -por no decir prácticamente nulo- gasto de verdura que se destina a este despacho. Las únicas adquisiciones en este ámbito se centran en pequeñas cantidades de grelos y de alguna que otra compra de lechugas de carácter muy esporádico. Esto sin duda es un rasgo definitorio de las dietas privilegiadas en donde el consumo de hortalizas y verduras es prácticamente anecdótico prefiriendo las proteínas de origen animal como ingredientes principales y casi únicos de sus raciones sino fuera por los aderezos y salsas con las que solían acompañarlos. La segunda peculiaridad que presenta este tipo de gastos es la compra de una cantidad sin especificar de fideos por valor de

siete reales en una compra conjunta con bizcochos y leche realizada durante la semana del 22 al 28 de marzo de 1832. Este hecho es bastante extraordinario si tenemos en cuenta que hasta este momento no habíamos tenido noticias de la presencia de este tipo de pasta en la ciudad.

Teniendo en cuenta todos los registros realizados sobre la hospedería es evidente que tenemos que concluir el deseo de halagar a los invitados con los mejores productos que el monasterio de San Martín Pinario podía ofrecer. Un régimen alimentario no solo basado en las directrices propias de la sociedad privilegiada – centrado en el consumo cárnico y del dulce- sino que en ella se contaba con los productos de mayor calidad que podría encontrar en el mercado compostelano. Básicamente, este modelo en el gasto se traduciría en pequeños banquetes cuyo principal objetivo era mostrar la excelencia y el lujo de esta congregación.



## 7.2. Hábitos de consumo del monasterio femenino de San Payo de Antealtares

Otro de los monasterios escogidos para este estudio fue el monasterio de San Payo de Antealtares. Entre las comunidades religiosas femeninas de la ciudad dicho centro religioso destacaba entre todas ellas por ser una de las más opulentas e importantes de la ciudad e incluso del reino de Galicia. El nivel de riqueza de San Payo de Antealtares era incomparable y muy superior al de otros conventos femeninos. Por lo tanto, el nivel de consumo de esta comunidad estuvo muy por encima de las demás casas femeninas de Santiago –Santa Clara, las dominicas de Belvís, las mercedarias, el Carmen de arriba y la Compañía de María- las cuales podrían tener versiones menos cuantiosas del modelo de consumo de estas monjas benedictinas.

En lo referente a las fuentes empleadas para el estudio del régimen alimentario de esta institución ha sido primordial, una vez más, las Constituciones pues muchos de sus capítulos reflejan las bases alimenticias que debían seguir los religiosos y, en este caso, religiosas de esta congregación. Además de las Constituciones también contamos con sus libros de contabilidad como son *Libros de Borradores* y *Libros de Mayordomía* que aún hoy en día se conserva en el monasterio en dicho monasterio. Pero, sobre todo y al contrario que su homólogo masculino, esta abadía cuenta con estudios monográficos realizados por historiadores como M. García Colombás enfocada en la cómo era la vida religiosa y cotidiana de las monjas de este cenobio<sup>852</sup> y Concepción López Burgo con su tesis sobre los ingresos y gastos del monasterio durante la Edad Moderna<sup>853</sup>. Esta última historiadora dedica una parte de su trabajo de investigación al régimen alimentario de las monjas benedictinas de cuyas conclusiones no podemos estar más de acuerdo.

Antes de comenzar a desdeñar qué dicen las Constituciones y las fuentes documentales sobre el régimen alimentario de las monjas es preciso enfatizar en la relación existe entre el gasto y el número de religiosas existentes cada año. En 1753 las religiosas de San Payo de Antealtares fueron de 48, las cuales eran atendidas por seis o siete criadas propias de a la abadía y a la que cabría añadir 27 sirvientas particulares. Cabe decir que este número no fue estable durante todo el siglo produciéndose un decrecimiento en años posteriores, aunque esto no afectaría especialmente al gasto destinado a la alimentación de sus residentes y por lo tanto beneficiándose de este hecho. Además, es preciso mencionar que, aunque desconocemos las raciones exactas de las monjas benedictinas, pues sus fuentes solo permiten un estudio cualitativo de las mismas, su proporción y calidad atendió siempre al rango que la religiosa ejerciese en el monasterio. Por ello las monjas de velo negro tuvieron una mayor dotación en sus raciones que las monjas legas quienes reciben una menor cantidad. Pero además en esta institución y como hemos apuntado anteriormente, las monjas vivían con otras figuras relevantes como fueron los vicarios y las criadas, cuyo número sí que se mantuvo durante todo el periodo estudiado. En este sentido, hay que mencionar, y como expresa Concepción López Burgo, que las criadas no se incluirían en los gastos de la comunidad<sup>854</sup>. Es importante señalar que, a pesar de esto, estas mujeres creaban una relación con el monasterio que favoreció que pudieran acceder a determinados productos

---

<sup>852</sup> GARCÍA COLOMBÁS, M. *Las señoras de San Payo: Historia de las monjas benedictinas de San Payo de Antealtares*. Santiago de Compostela, Ediciones de la Caja de Ahorros de Galicia, 1980.

<sup>853</sup> BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino en la Edad Moderna: el monasterio benedictino de San Payo de Antealtares*. Tesis Doctoral. Universidad de Santiago de Compostela, 1986, vol.5.

<sup>854</sup> Ibidem, pág. 1086.

alimenticios que en un contexto ajeno a este tendría verdaderas dificultades de obtener. Este vínculo -conceptualizado por Eiras Roel bajo el término “gaspillaje”- permitió que las criadas tuvieran una dieta mucho mejor de los sus escasos salarios pudieran ofrecerle<sup>855</sup>. Aunque siempre en menor cantidad y calidad que el de las monjas de la institución.

En las Constituciones encontramos que las referencias al régimen alimentario de las religiosas benedictinas son mucho menos detalladas que las descritas para los monjes. De hecho, son apenas dos títulos – número 41 y 42- del capítulo XXXVI de las cuales es precisamente en la primera la que hace referencia al régimen alimentario que debían de seguir los cenobios femeninos. Las monjas debían que mantener las mismas directrices definidas para los monjes, aunque con ciertos matices:

*Declaramos, que todas las Monjas están obligadas à guardar los ayunos regulares; y que pueden comer carne, quando la comen los Conventos de los Monges, y cenar, como para ellos eta ordenado”. Y encargamos al Reverendisimo General, quando visitare los Monasterios de las Monjas, mire con diligencia la hazienda que cada uno tiene, y la calidad de la tierra, y necesidad de la Religiosas; y conforme ^a la disposición que hallare, ordene, quanta racion ordinaria, y extraordinaria se les ha de dar en todos tiempos à comer, y cenar, y de què manjares<sup>856</sup>.*

Como podemos ver en este título, las monjas debían seguir el mismo régimen alimentario basado en el calendario litúrgico, esquema semanal y preceptos de la misma manera en la que se había establecido para los religiosos incluido la importancia de la carne en sus raciones. A pesar de esto, las Constituciones introducen una nueva variable diferente al régimen masculino como la capacidad del “Reverendísimo General” de determinar la cantidad de cada una de las raciones -tanto ordinarias como extraordinarias- a percibir las monjas en función de la situación y cuentas del monasterio del que se trate.

En cambio, en el título número 42 del capítulo XXXVI de las Constituciones se centran en la prohibición por parte de abadesas, mayordomo y vicarios de dar raciones dobladas a las que habían ejercido anteriormente como abadesas de dicho monasterio. Así como hace hincapié en que las diferentes colaciones debían realizarse en comunidad y que “*todas coman de la olla conventual*” a excepción de las enfermas cuyas necesidades alimenticias eran diferentes por motivos de salud. Se prohíbe las monjas dispongan de cocinas particulares en sus aposentos, evitando así el incumplimiento de este precepto. Mandato que infringieron intencionadamente durante todo el periodo estudiado.

Además de estas dos regulaciones hallamos referencias sobre cómo debía de ser el régimen alimentario de los vicarios de monjas. En el título 7 del capítulo XXXVII se establece que debe ser el mismo que el de las monjas, pero en diferentes proporciones. Para ello se prohibía de forma explícita que las abadesas, mayordomas y oficiales facilitasen a los vicarios otros productos que no fuesen los que en ese día estuvieran predeterminados en las Constituciones.

En líneas generales las Constituciones muestran que las monjas de San Payo de Antealtares tenían una dieta típica de la sociedad privilegiada de la época y manteniendo las directrices del calendario litúrgico y las pautas establecidas por la orden. Sus comidas y sus cenas estaban formadas por un primero, segundo y postre de productos de gran calidad en donde primaba sobre todo el pan, el vino y la carne.

<sup>855</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.

<sup>856</sup> *Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San Benito...*, capítulo XXXVI, título 41, pág. 247.

Más allá de las restricciones establecidas en las Constituciones, la realidad fue que las monjas benedictinas de San Payo de Antealtares mantuvieron una indiscutible libertad favorecida por el elevado estatus de esta institución tanto en la ciudad de Santiago como del reino de Galicia, tal y como expone con gran rigor en su obra el padre Colombás<sup>857</sup>. Este monasterio siempre fue el centro de las miradas de muchos por sus innumerables excesos y foco de atención de rígidos reformadores, quienes veían que las monjas vivían con excesiva libertad y lujo, contradiciendo las propias reglas de la comunidad. La imagen que transmitieron las fuentes documentales de las monjas benedictinas de San Payo de Antealtares no fue ni mucho menos diferente a la de otros conventos femeninos de la época, aunque como señala Camilo Fernández Cortizo estos testimonios hay que tratarlos con cierta cautela<sup>858</sup>.

Entre estos abusos, y una de las críticas más extendidas sobre este monasterio, destaca el elevado número de sirvientas con las que contaba para atender a la comunidad y las particulares de las propias religiosas. Este exceso fue motivo de amonestación constante, aunque como afirma Ofelia Rey Castelao, las monjas no escarmentaron pues en 1753 el cenobio contaba con solo 48 monjas que eran atendidas seis o siete criadas de la abadía y por 27 criadas particulares<sup>859</sup>. Este servicio de criadas y de mandaderas era muy importante para la elaboración de comidas especiales de las amas o para salir a comprar caprichos de estas a las tiendas de la ciudad<sup>860</sup>.

Pero sin duda uno de los excesos, y el que más nos ha perjudicado a la hora de nuestro estudio, fue la oposición de las monjas a comer en comunidad a pesar de las indicaciones de la congregación. Este hecho hace que, como ya apuntaban M. García Colombás y Concepción Burgo, sea imposible realizar un estudio cuantitativo de las raciones de las monjas benedictinas de San Payo y al que esta investigación también se ve obligada.

El monasterio se rigió por un modelo de suministro basado en la cobranza de rentas en especie –cereales, vino, piezas de ganado, pescado, etc.- y parcialmente, en la compra de productos básicos –vino, aceite, vinagre, tocino y especias- mientras que el grueso de las raciones era adquirido a deseo del gusto de las monjas mediante una “ración semanal”. Según Colombás y Concepción Burgo la “ración semanal”, durante nuestro periodo de estudio, fue en 1750 de 10 a 5,5 reales mientras que en 1786 ascendió a entre 14 y 5 reales manteniéndose en gasto el máximo anterior en 1790 y aumentando el mínimo en un real más para alcanzar durante el segundo decenio del siglo XIX los 21 reales semanales como máximo<sup>861</sup>.

En líneas generales, la composición de las dietas de las religiosas benedictinas se caracterizó por ser una dieta típica de la sociedad privilegiada y por lo tanto totalmente alejada del modelo alimentario que se daba tanto el mundo rural como en gran parte de la ciudad de Santiago. Su régimen alimentario se basó en platos con productos de gran calidad y con un excesivo volumen en donde la carne jugaba un papel fundamental junto al pan y al vino.

El pan fue otro de los alimentos más importantes y primordiales para las benedictinas fabricado con trigo de primera calidad que procedía de las propias rentas que

---

<sup>857</sup> GARCÍA COLOMBÁS, M. *Las señoras de San Payo...*

<sup>858</sup> FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. “Para que esta gente bárbara fuese política y doméstica y enseñada en la doctrina cristiana”. Iglesia, Estado y reforma religiosa en Galicia (siglos XVI-XVII), *Manuscripts: Revista d'història moderna*, 2007, nº25, págs. 157-186.

<sup>859</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción?” *Manuscripts: revista d'història moderna*, nº27, 2009, pág. 71-72.

<sup>860</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto: las empleadas institucionales ...”, pág. 87.

<sup>861</sup> BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino ...*, pág. 1065 y págs. 1080-1083.



recibía la institución. La abadía de San Payo de Antealtares tenía una economía y una administración semejantes a la de San Martín Pinario y estaba regida por las mismas normas: compartían la estructura de ingresos, una misma gestión, a través de prioratos desde los que llegaba a Santiago la renta. Se trataba por lo tanto de una economía basada en las rentas del patrimonio rural y en los diezmos en tres cuartas partes del total, además de otros ingresos que solían cobrarse en dinero. El enorme volumen de rentas en cereal que llegaba a la granería del monasterio alcanzaba los 17.000 ferrados anuales en 1790 (280.000 litros), muy superior al que percibía la segunda casa femenina de Santiago, la de Santa Clara, que en ese momento era de unos 7.500 ferrados (115.000 litros). Estas excesivas cantidades fruto del cobro de rentas favoreció un constante aprovisionamiento del alimento más básico de todos, de modo que apenas hacían compras de trigo en la ciudad. En esta congregación la media de consumo de este alimento era muy elevado e incluso excesivo con una media de 964 gramos diarios para las monjas que no tuvieran criada y de 1.100 gramos para aquellas que contasen con sirvienta<sup>862</sup>.

Mismo panorama de suministro tuvo el vino dentro de los muros de San Payo, el cual percibían principalmente de las rentas áreas productoras vitícolas que llegaban al monasterio en pequeñas cantidades beneficiándose de los privilegios impositivos que disfrutaban los centros eclesiásticos. Su consumo estuvo marcado por el notable exceso que disfrutaban las monjas de este producto. Según Concepción Burgo López, el resultado del reparto de las cantidades anuales que llegaban a este monasterio entre las religiosas – siempre teniendo en cuenta el principio jerárquico o de “dominación” de Antonio Eiras Roel<sup>863</sup> – era el siguiente:

<b>Tabla nº35. Raciones de vino de las religiosas de San Payo de Antealtares</b>		
	<b>Ración anual</b>	<b>Ración diaria</b>
Abadesa	24 cañados	2,04 litros
Religiosas de velo negro más antiguas	12 cañados	1,02 litros
Religiosas más jóvenes	9 cañados	0,768 litros
Religiosas novicias y legas	6 cañados	0,5 litros
Vicarios	18 cañados	1,5 litros
Criados de los vicarios	3 cañados	0,256 litros

Fuente: Concepción Burgo, *Un dominio monástico femenino ...*, pág. 1086

A estas elevadas cantidades nominales de vino, la misma autora muestra cómo en algunos casos concretos pudieron ser incluso mucho mayores ante la cobranza de rentas particulares de algunas religiosas y que recibían en el propio convento. Las proporciones de vino consumido no solo son excesivas, sino que también presentan un elevado contenido alcohólico diario muy destacable. Ante este hecho es la propia Concepción López Burgo la que recalca el interés principal de las monjas religiosas por demostrar cierta posición social tanto de puertas para adentro como hacia fuera, más que como una realidad básica fruto de la necesidad<sup>864</sup>. Es decir, seguramente estas cantidades no fueran consumidas en su totalidad por las monjas, sino que habría lugar para la venta particular aumentando así sus “raciones-salario” y pudiendo invertir en otros productos.

<sup>862</sup> Ibidem, pág. 1084.

<sup>863</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La Historia de la Alimentación...”.

<sup>864</sup> BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino ...*, pág. 1086.

La carne sería uno de los productos predilectos de las religiosas. El monasterio de San Payo se suministraba de este alimento tan preciado por las monjas a través de las rentas y el mercado. Entre los productos cárnicos consumidos por las religiosas para sus raciones destacan sobre todo la carne de carnero y gallina, alimentos de primera calidad y con un elevado coste respecto a otros productos de origen animal. Es el caso del tocino cuyas compras fueron minoritarias en comparación con los alimentos anteriormente mencionados y seguramente realizadas para poder elaborar los pucheros y los potajes. Las religiosas mantuvieron, en la medida de lo posible, el gasto destinado a carnes de primera calidad hasta principios del siglo XIX. A partir de este periodo cuando la se muestra una mayor degradación en el consumo de este tipo de productos conforme las rentas iban a menos en vísperas de la desamortización. Para ello, las religiosas mitigaron el elevado gasto que suponía los productos cárnicos de primera calidad con otros productos considerados de menor condición como fueron el jamón, el tocino y el pernil.

A pesar del gusto de las monjas por los productos cárnicos, el calendario litúrgico marcaba continuos periodos -como son el ayuno, Cuaresma y Adviento-en los que las religiosas se veían obligadas a optar por sustitutos de la carne. Según las fuentes documentales, y como establecen tanto Colombás como Concepción Burgo, el pescado tendrá un papel esencial durante estas fechas siendo adquiridos a través del propio gasto del monasterio y así favorecer que las religiosas cumplieran con la norma. El gasto de pescado se reduce casi exclusivamente a estos periodos litúrgicos – siendo notablemente mayores entre los meses de febrero, marzo y diciembre-. Esto ha hecho pensar a ambos autores que realmente el consumo de pescado fuera más una imposición que una elección particular de las monjas por mantener la norma. Además, a esta reflexión habría que añadir el hecho de que las compras fueran asumidas por la propia institución y no como parte de sus “raciones salario”. El escaso interés por este tipo de productos motivó que el monasterio adquiriera una escasa variedad de géneros reduciéndose principalmente a bacalao y sardinas, ambas compradas en grandes cantidades. Fuera de estas compras mayores, hallamos algunas excepciones como fueron las panchoces, las sardas y los pulpos. Aunque este último desaparece de mediados del siglo XVIII, quizás motivado por la popularización de este producto en el mundo rural y sobre todo las ferias y los mercados que se celebraban en diferentes lugares, parroquias y villas gallegas.

Además de los géneros adquiridos por las monjas, en algunas ocasiones las fuentes documentales reflejan ciertas preparaciones realizadas por las monjas como empanadas de pescado para la colación de los vicarios o de lamprea para la Mayordomía<sup>865</sup>.

En cuanto a las cantidades de pescado que pudieron consumir las religiosas de San Payo, es muy difícil establecer una cantidad aproximada como sí hemos podido definir con los anteriores alimentos. Aunque si podemos determinar, y como también recogen tanto Colombás como Concepción Burgo, es que el gasto de este producto por parte de este monasterio presentó una gran estabilidad facilitando así su consumo dentro del cenobio.

Menos información tenemos sobre las posibles hortalizas y verduras que pudieron consumirse en el monasterio. Las referencias en los *Libros de Borradores* son excepcionales lo que nos llevaría a pensar que las monjas no consumieron este tipo de productos contradiciendo a las directrices establecidas en las Constituciones. Pero en realidad es que el propio monasterio tenía en propiedad una huerta en el claustro que empleaban para el cultivo de estos productos y por lo tanto autosuficientes. Ahora bien, es cierto que estos *Libros de Borrador* no reflejan compras de estas hortalizas y verduras

---

<sup>865</sup> A.S.P.A. Legs. B-9, Libros de Borradores de Mayordomía, libro nº 1, sin foliar.

para su consumo, pero sí las adquisiciones de estas para “plantar en la huerta” entre las que encontramos lechugas y repollos.

Misma situación presentaba la fruta, la cual provenía desde uno de sus anexos de la huerta del priorato de Camanzo, lo que llevó a que las compras de estos comestibles fueran escasas. De hecho, Colombás afirma que llegó a existir determinados años en donde los rendimientos de fruta eran tan elevados que el monasterio no necesitó recurrir al mercado para abastecerse<sup>866</sup>. Entre las frutas consumidas por las religiosas tenemos noticias de manzanas, peras, uvas, cerezas, melones o higos.

El gasto en leguminosas por parte del monasterio de San Payo de Antealtares pasó por dos fases bien diferenciadas. Mientras que a mediados del siglo XVII las compras se centraron en garbanzos y lentejas – leguminosas que no se producían en Galicia, sino que eran productos de importación de la León y Castilla-, a finales del siglo XVIII estas últimas desaparecen a favor de las habas probablemente por la dificultad de traerlas de fuera en este período tan convulso.

<b>Tabla nº36. Compras y gasto de legumbres en el monasterio de San Payo de Antealtares, 1790-1831</b>						
<b>Años</b>	<b>Garbanzos</b>			<b>Habas</b>		
	<b>Litros comprados</b>	<b>Precios medio reales/litro</b>	<b>Total gastado (en reales)</b>	<b>Litros comprados</b>	<b>Precios medio reales/litro</b>	<b>Total gastado (en reales)</b>
1790	165	36,66	366	561	17,97	609
1791	561	45,4	1480	478*	19,5	39*
1792	478,5	33,2	1212	594	14,89	551
1794	-	-	-	544	21	699
1824	87,95	50	200	115	21,43	150
1825	120,95	34	187	-	-	-
1827	-	-	-	132	15,62	101
1829	44,55	-	-	264	11,06	177
1830	-	-	-	99	13	78
1831	82,5	27	135	132	10	80

(\*) = datos incompletos

Como podemos percibir se produce un descenso en el gasto de las leguminosas de forma general motivado por la reducción del número de religiosas y no por un descenso en su consumo. El elevado coste de estas leguminosas se debió principalmente a que se trataba de un producto de importación por el cual los costes de transporte afectaban notablemente en su precio final. A pesar de esto, los garbanzos, las lentejas y las habas fueron parte indispensable del régimen alimentario de las monjas de San Payo quienes las consumían en pucheros y ollas, junto hortalizas y verduras, y seguramente con porciones de carne de cerdo. En cuanto al arroz, el consumo que hacen las religiosas de él se redujo a la realización de uno de los postres más exquisitos de la época como era el arroz con leche. Las compras de arroz que venían realizándose desde finales del siglo XVI, tal y como reveló García Colombás, como parte del consumo de la comunidad<sup>867</sup>.

<sup>866</sup> GARCÍA COLOMBÁS, M. *Las señoras de San Payo...* pág. 231; BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino ...*, pág. 1097-1098.

<sup>867</sup> Ibidem, pág. 112.

Otro de los productos que aparecen reflejados en los *Libros de Borradores* fueron las especias y condimentos como la sal. En este aspecto, fue la historiadora Concepción Burgo quien abordó con mayor detalle este gasto. Esta autora evidenció un cambio al alza en el desembolso de especias del cenobio con respecto al s. XVII y que se mantendría durante todo siglo XVIII hasta 1820-1829. En estas compras aparecen una gran variedad de especias como azafrán, canela, pimienta, mostaza. Un consumo muy semejante al que se realizaba en otros monasterios gallegos, como es el caso de los bernardos de Armenteira, el convento franciscano de Bon Xesús de Tradeiras o los cistercienses del monasterio de Sobrado<sup>868</sup>.

Más notable es el aumento en el gasto de dulces como tartas, bizcochos y esponjados en contextos de recreación y festividad. García Colombás muestra cómo tuvieron que ser este tipo de eventos con el siguiente ejemplo:

*con motivo de la inauguración del régimen de doña Angela Maineta Osorio “para dar de comer a todo el convento”, compró la mayordoma 20 de gallinas, 72 libras de carnero, 51 reales en cubiletes y pastelones, dos de manos, 12 huevos, cuatro libras de azúcar, dos reales de canela, 14 bizcochos, 20 nietos de leche y nueve reales de aceitunas*<sup>869</sup>.

El dulce era una parte importante de estas celebraciones y el gusto de las religiosas por este tipo de productos fue incuestionable. No hay festividad en las que no se adquieran—principalmente azucarillos, bizcochos—. Las constantes compras de dulce por parte de las religiosas provocaron que se las distinguiese muy por encima de otras instituciones conventuales gallegas y por ello consideradas como centro consumidor de dulce más que como reposteras y vendedoras<sup>870</sup>.

Otro de los productos por los que las monjas sintieron especial predilección fue el chocolate. Esta bebida se encontraba enmarcada como alimento distintivo de las dietas privilegiadas. Un lujo proveniente de América y por lo tanto con un precio elevado motivado principalmente por los costes que suponía su transporte. El chocolate se convirtió en una bebida espumosa cuyo prestigio se convirtió en una señal de estatus y bienestar entre la sociedad del siglo XVIII y que las monjas de San Payo de Antealtares también participaron de su éxito. Según María Ángeles Pérez Samper esta bebida se tomaba caliente y espumosa ayudándose de especias como canela, vainilla, pimienta o clavo que enmascaraba el amargor propio del cacao<sup>871</sup>.

En resumen, el régimen alimentario del monasterio de San Payo de Antealtares ilustra en gran medida el modelo de consumo privilegiado cuyas principales fuentes proteicas eran pan y carne de primera calidad acompañado de otra serie de alimentos que complementarán las raciones de las monjas. No hay que olvidarnos de los potajes y caldos gallegos que fueron imprescindibles y que rompían la monotonía anterior.

Las monjas de San Payo representan sin lugar a dudas el gusto y consumo privilegiado que mantenían en sus raciones con productos de primera calidad. Un modelo de consumo que se mantuvo durante todo el siglo XVIII y en donde solo empieza a

---

<sup>868</sup> Sobre el consumo de especias del monasterio de Armenteira: SEIJAS MONTERO, María. *Los Cistercienses en el sudoeste...* pág. 282. Para el monasterio de Sobrado: VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia...”, págs. 156.

<sup>869</sup> GARCÍA COLOMBÁS, M. *Las señoras de San Payo...* pág. 231.

<sup>870</sup> REY CASTELAO, Ofelia. “Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción?”, en *Manuscrits: revista d'història moderna*, nº 27, 2009, pág. 71.

<sup>871</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España ...*, pág. 83.

notarse cierta degradación en los productos adquiridos a principios del siglo XIX, aunque siempre en un contexto privilegiado.





## **8. EL CONSUMO INSTITUCIONAL CIVIL**



## EL CONSUMO INSTITUCIONAL CIVIL

Entre el conjunto de centros no religiosos presentes en Santiago de Compostela hemos seleccionado a tres –dos de carácter universitario y una sanitario- como ejemplos de los diferentes modelos de alimentación institucional privilegiado en la ciudad. Se trata del Colegio de Fonseca Alfeo, dominante en la Universidad de Santiago en estatus y con un régimen económico destacable frente al Colegio de San Gerónimo, mucho más pobre, y Hospital Real fundado por los Reyes Católicos e institución sanitaria y de acogida más importante y rico del reino Galicia.

### 8.1. Gasto alimentario del Colegio de Santiago Alfeo o de Fonseca

Los Colegios de Santiago Alfeo y de San Gerónimo fueron fundados en el siglo XVI por el arzobispo Alonso Fonseca III. El primero fue muy importante en Galicia, aunque era mucho más pequeño que los colegios mayores de las Universidades de Salamanca, Valladolid y Alcalá de Henares, todavía menor era el de San Gerónimo. La historia del primero representa los orígenes de la actual Universidad de Santiago de Compostela y los dos han sido objeto de varios estudios que se centraron en analizar la realidad estudiantil y que nos ayudarán a trazar en líneas generales las características de sus residentes<sup>872</sup>.

Una de las variables más importantes a tener en cuenta a la hora de analizar el gasto alimenticio de esta institución es precisamente el número de sus miembros. Durante el siglo XVIII el Colegio de Fonseca se encuentra en un periodo de decadencia que dejaba atrás su época de esplendor de siglos anteriores. Ante las constantes transgresiones que se estaban llevando a cabo provocó que la monarquía interviniese y con ello, el fin de los abusos. Una nueva administración y gestión económica que afectó enormemente al número de residentes que esta institución podía mantener. De los 115 colegiales registrados durante el periodo de 1650-1699 con una media de 23 jóvenes por decenio, sólo se mantiene aproximadamente un 60% de ellos durante la primera mitad del siglo XVIII. Durante la segunda mitad de este siglo, ese número volvió a reducirse manteniendo apenas 57 alumnos durante todo este periodo<sup>873</sup>.

---

<sup>872</sup> REY CASTELAO, Ofelia, “La Universidad de Santiago en las épocas clásica y barroca”, en DÍAZ Y DÍAZ, M.C. (Ed.). *La Universidad de Santiago*, Santiago de Compostela, Universidad, 1981, págs. 23-36. De la misma autora: “Universidad de Santiago: Fuentes documentales y líneas de investigación”, en *Universidades Hispánicas. Modelos territoriales en la Edad Moderna, I. Miscelánea Alfonso IX*, Salamanca, 2006, págs.15-63; GASALLA REGUEIRO, P.L; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “Tiempos de Reformas. La universidad en el siglo de la Ilustración”, en BARREIRO FERNÁNDEZ, Xosé Ramón (coord), *Historia de la Universidad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, 1998, vol. 1, págs. 255-271; PRESEDO GARAZO, Antonio. “Estudiantes de condición nobiliaria en la Universidad de Santiago de Compostela (siglos XVII y XVIII): aproximación a su perfil sociológico”, en *Hispania*, vol. 63, n°215, 2003, págs. 907-968.

<sup>873</sup> GASALLA REGUEIRO, P.L; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “Tiempos de Reformas. La universidad en el ...”, pág. 261; cálculos realizados a través de la relación de alumnos ofrecidos por: FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. *Los colegiales de Fonseca*. Santiago de Compostela, [s.n.], 1958.

Años	Nº de colegiales	Años	Nº de colegiales	Nº de Colegiales
1600-1609	26	1600-1649	124	239
1610-1619	32			
1620-1629	22			
1630-1639	20			
1640-1649	24			
1650-1659	28	1650-1699	115	
1660-1669	19			
1670-1679	24			
1680-1689	24			
1690-1699	20			
1700-1709	19	1700-1749	70	127
1710-1719	13			
1720-1729	20			
1730-1739	12			
1740-1749	6			
1750-1759	14	1750-1799	57	
1760-1769	11			
1770-1779	8			
1780-1789	12			
1790-1799	12			

Fuente: P. L. Gasalla Regueiro y Pegerto Saavedra Fernández, “Tiempos de Reformas ...” (1998)

Una de las características más destacables del Colegio de Santiago Alfeo fue el origen social de su alumnado, su procedencia y en la opción universitaria por la que se decidieron sus estudiantes. Este centro desempeñó un papel fundamental de un pequeño porcentaje de prósperos hidalgos que anhelaban alcanzar una mejor posición social. Estos no fueron los únicos, ya que entre sus residentes del siglo XVIII se encontraban los hijos de labradores acomodados o profesionales liberales y jurisdiccionales que gozaban de cierto poder económico como para financiar los estudios y la manutención de sus hijos. Estos grupos conformaron el grueso estudiantil el Colegio de Santiago Alfeo que experimentó, de forma gradual durante el siglo XVIII, una mayor presencia de jóvenes que no provienen de la hidalguía ni de la nobleza provincial, convirtiéndose en la tónica dominante durante principios del siglo XIX<sup>874</sup>. Procedían preferentemente de la Galicia atlántica sobre todo de las provincias de Tui y Santiago, y muchos menos de las diócesis de Lugo y Ourense. Entre sus preferencias académicas el conjunto de los estudiantes se decantó tanto por los estudios de Leyes y Cánones<sup>875</sup>.

En cuanto al régimen alimentario de esta institución, analizaremos en primer lugar que dicen las Constituciones sobre la alimentación de sus residentes para posteriormente examinar los libros de cuentas que se conservan en el Archivo Histórico Universitario.

Como cualquier otra institución, el Colegio de Fonseca se regía por unas Constituciones, en especial las de 1678, en las que se determinaban y regulaban todos los

<sup>874</sup> La procedencia de estos estudiantes es descrita por Antonio Presedo como “orígenes indeterminados”. Según estos autores entre 1741 y 1860, los alumnos de origen hidalgo y oficios liberales fueron apenas un 17,03% del total estudiantil (PRESEDO GARAZO, Antonio. “Estudiantes de condición nobiliaria ...” pág. 939).

<sup>875</sup> GASALLA REGUEIRO, P.L.; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “Alumnos, bachilleres y catedráticos en el siglo XVIII”, en BARREIRO FERNÁNDEZ, Xosé Ramón (coord). *Historia de la Universidad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, 1998, vol. 1, págs.516-519.

aspectos de la vida de sus residentes<sup>876</sup>. Estas ordenaciones, redactadas de forma conjunta con el colegio de San Gerónimo, estaban compuestas por sesenta y tres capítulos que ajustaban en uno o varios aspectos. Además de estos artículos generales también existen añadidos a modo de “resultas” como respuesta a lo que se debe de hacer o actuar como consecuencia o efecto de lo expresado en los artículos a modo de especificaciones concretas. En nuestro caso concreto sobre la alimentación y suministro por la que se regía el Colegio de Fonseca hay cuatro, las 12, 13, 19 y 41.

Esta normativa está dividida en once artículos más tres resultas también articuladas, concreciones relacionadas de forma general y relacionadas con el gasto ordinario y extraordinario del régimen alimentario. De forma general este precepto normativo, previo a las resultas, se centra en especificar cómo y cuándo se realizan las comidas de sus residentes. El horario de las ingestas aparece marcado en su artículo primero de esa constitución, donde quedaba restringida a dos únicas colaciones: una a las doce del mediodía que corresponde con comida y otra con la cena a las ocho de la tarde. En las siguientes disposiciones y hasta el número siete, es donde encontramos el propio régimen alimentario de sus residentes de forma jerarquizada en función del rango que desempeñan en la institución:

<b>Tabla nº37. Régimen alimentario diario de los residentes en el Colegio de Fonseca</b>					
		Lector de Teología	Colegial	Capellán	Familiares
Carne	Carnero	690 gramos	575 gramos	575 gramos	
	Vaca				575 gramos
Vino		1 litro	0,504 litros	0,504 litros	0,504 litros
Pan		“en abundancia”	“en abundancia”	“en abundancia”	“en abundancia”
Fruta y verdura (en dinero)		3 maravedís			

Fuente: *Constituciones 1678*

A todas estas porciones habría que añadirle el “condimento de olla” formado por tocino, verdura, especias, y postre. Es evidente que el régimen alimentario del Colegio de Fonseca consistía principalmente en la ingesta de los tres alimentos básicos de finales del Antiguo Régimen, pan, carne y vino, en grandes proporciones. El poco margen de variedad de estos productos y en sus cantidades hace que nos encontramos ante un régimen alimentario rígido y muy regular. Sólo en el caso de periodos de vigilia o Cuaresma las raciones de carne se cambiaban por pescado y huevos en la misma proporción, aunque manteniendo el gasto. Por este motivo Antonio Eiras Roel y María José Enríquez Morales las calificaron como extremadamente monótonas, aunque “armónicas en su composición”, si tenemos en cuenta la relación de las cantidades o porciones diarias en su conjunto<sup>877</sup>.

Las Constituciones también matizan determinadas cuestiones en cuanto a las raciones de los colegiales, como es en el caso de la porción cárnica a percibir pues la esta sería distinta en la comida que en la cena. Al mediodía los recibían el 66,7% de la carne diaria

<sup>876</sup> *Constituciones reales de la Universidad de Santiago y de sus dos Colegios, principal de Santiago Alfeo, y menor de San Gerónimo: con las resultas, suplicaciones, reformaciones y nuevamente añadido a dichas Constituciones por la Majestad del Rey Don Felipe Segundo y Tercero de este nombre y sus reales Consejos*. En Santiago de Compostela, por Antonio Frayz, 1678.

<sup>877</sup> EIRAS ROEL, Antonio; ENRÍQUEZ MORALES, María José “El consumo alimentario en los Colegios Mayores ...”, págs. 245.



regulada -es decir 345 gramos-, mientras que para la cena se les entregaba el resto, sumando entre ambos 575 gramos.

Además de estas directrices en cuanto a las raciones cárnicas por colegial también encontramos instrucciones en cuanto al “condimento de olla”. En el artículo segundo de esta resulta, se especifica que este condimento debía de tener un coste de seis reales diarios por colegial hasta 1751. Es precisamente en este apartado en el que se prohíbe entregar a los colegiales el pago en salario de lo correspondiente a tocino, verdura, hortalizas y postre, lo que nos permite establecer que esta práctica, prohibida con estas nuevas Constituciones, podría reducir aún más las ingestas de los colegiales al haber sido una ración opcional hasta esta fecha.

Si volvemos a las directrices reflejadas en las Constituciones del Colegio de Fonseca son en sus apartados 13, 19 y 41 las que muestran con más detalle qué hacer en determinados aspectos muy concretos de la vida institucional con respecto a las diferentes colaciones. En la primera se especifica que, en el caso de no asistir al refectorio, donde se realizan comidas y cenas, el residente pierde el derecho a esta ingesta. En la constitución 19, concretamente en su artículo 3, se regula el modo de almacenamiento de trigo y supervisión de carnes, así como quién era el responsable de dicha despensa, así como su registro:

*Y otro tercero (refiriéndose a un oficial), que tenga cargo del trigo del Granero, quenta del pan cocido con la panadera, y con el Familiar, que se le dará para la panaderia, y otro cuarto Colegial que sea Veedor de las porciones que se hacen: para que se haga conforme a Constitución, y para que vea la caen que se da para las porciones, y lo demás que se ha de comer.<sup>878</sup>*

En este artículo el Colegio de Fonseca se encontraba organizado para mantener el abastecimiento de los productos alimenticios necesarios para sus residentes recayendo sobre algunos individuos de esta la responsabilidad total o parcial de la compra, la custodia o el testimonio dicho abasto. En el caso de trigo y carne recae, como ya hemos visto en el fragmento anterior, en un oficial o colegiado mientras que en el caso del vino la responsabilidad de la compra y conducción de éste pertenecía a las partidas extraordinarias del Colegio, tal y como nos muestran sus libros de cuentas. Esto estaría íntegramente relacionado con las disposiciones establecidas en la constitución 41 por la cual se especifica el periodo en el que se deberían llevarse a cabo tales compras de vino y trigo, así como en las cantidades en las que debían realizarse. En el caso de este último las compras se efectuaban de agosto a septiembre y era indispensable el testimonio de uno de los efectivos de dicha ciudad y un alcalde ordinario. El coste siempre debía ser al mismo precio que en el que ese momento hubiera en urbe y en cantidades proporcionales a razón de diez fanegas por persona. En cambio, las compras de vino quedaban restringidas al mes de diciembre. El volumen de dichas adquisiciones debía de ser proporcionales a unas directrices establecidas por las Constituciones: un cuartillo por cada familiar y de uno y medio por cada colegial.

---

<sup>878</sup> *Constituciones reales de la Universidad de Santiago...*, Constitución 19, art. 3, fol. 149.

<b>Tabla nº38. Periodo y volumen de las compras de trigo y vino para el colegio de Fonseca</b>		
<b>Producto</b>	<b>Periodo</b>	<b>Cantidad a comprar</b>
Trigo	Agosto- Septiembre	10 fanegas/ persona
Vino	Diciembre	0,756 litros/colegial
		0.504 litros/ familiar

Fuente: *Constituciones* 1678

Los caldos comprados por este Colegio Mayor de Santiago provenían principalmente del Rivadavia. Para facilitar su gestión se enviaba a un familiar para agilizar el proceso de compra. Este acto producía un gasto extraordinario en el mes de enero -desembolso que se realizaba a la vuelta del familiar- a la institución de 180 reales hasta 1745 aumentando dicho gasto de forma puntual el año siguiente a un 66%, para luego mantenerse en un coste de 200 reales hasta mediados de siglo<sup>879</sup>.

Una vez hemos mencionado las cuestiones relacionadas con el régimen alimentario del Colegio de Fonseca según sus Constituciones pasaremos a analizar los *libros de Cuentas* de esta institución<sup>880</sup>.

La heterogeneidad que presentan los datos es precisamente el primer obstáculo al que nos enfrentamos. La metodología de registro se vio alterada durante todo el periodo de estudio y por con ello no sólo varió la manera de anotar los gastos. A esta inconveniente cabría añadir la intencionalidad o profesionalidad del encargado a la hora de reflejar el gasto pues ninguna sigue un patrón definido e incluso ni siquiera similar. Este hecho dificulta enormemente no solo nuestro trabajo pues no existe una homogeneidad en los datos. Por ejemplo, el primero de los libros de cuentas se encuentra profundamente desordenado en donde no aparece un patrón u organigrama previo siguiendo simplemente las propias directrices del “cargo y descargo” en donde existe un profundo desorden e inconexión en los datos. El segundo de los libros de cuentas referentes al periodo 1723 a 1751, presenta una mayor organización en su registro con un marcado por orden -salvo en contadas excepciones, dividiendo en dos categorías definitorias: los gastos ordinarios y extraordinarios. Mientras que una tercera fuente documental- recogido parcialmente por su limitación cronológica en esta tesis- se encuentra a medio camino entre la metodología de registro mencionada en el anterior y la simpleza.

La única característica que aúna a estas tres fuentes es precisamente un obstáculo para nuestro estudio, como son los vacíos documentales que presentan. Para una mejor aproximación y teniendo en cuenta las posibilidades de cada una de estas fuentes documentales hemos trazado un plan de trabajo basado en el modelo comparativo de aquellos libros de cuentas que presenten similitudes o que nos permitan realizar con mayor exactitud dicha cotejo. Para homogeneizar los datos hemos pasado todos los gastos a reales de vellón y solo atendiendo al registro de años completos.

Para el gasto del régimen alimenticio de la institución nos basamos en los libros de Cuentas de 1723 a 1751 y de 1818 a 1833, reteniendo los años completos para mostrar una evolución clara y la diferenciación en el gasto alimentario. Por otro lado, el primer libro divide los gastos entre “ordinario” y “extraordinario”, los son los correspondientes al gasto de forma diaria durante un mes de los residentes que acudieron al refectorio a la hora de la colación - quedan excluidos los que no asistieron de forma voluntaria-, mientras

<sup>879</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 420.

<sup>880</sup> Estos libros conservados en el Archivo Histórico Universitario pertenecientes al Fondo Universitario en la sección Colegio de Fonseca son los siguientes: con signature F.U. S.H.420 que abarcaría el periodo de 1723 a 1751; F.U., A-4.051 con una cronología desde 1718 a 1740; y parcialmente emplearemos los registros del libro - Colegio de Fonseca, Cuentas, Dig. 1- pues presenta un cuadro cronológico de 1818 a 1840, cuando nuestro estudio alcanza su fin en 1833.

que en el segundo grupo de gasto están los gastos de alimentación no esenciales o especificados. Por eso los tratamos de forma separada.

En el gasto total del Colegio las cuentas van de agosto de un año a julio del siguiente. En ocasiones este registro mensual aparece diferenciado en dos periodos diferentes llegando hasta el mes de mayo para registrar de forma individualizada los meses de junio y julio. Como esto sucede de forma esporádica hemos condensado e igualado los registros en un único año para comparar los datos. En ese balance, además de esos costes se especifican las compras de trigo, vino y leña de forma diferenciada y que trataremos más adelante.

<b>Tabla nº39. Gastos ordinarios y extraordinarios del Colegio de Fonseca</b>					
Años	Gasto Ordinario	%	Gasto Extraordinario	%	Total
1727-1728	6.033,29	38,91	9.474,06	61,09	15.507,37
1728-1729	5.942,71	38,61	9.447,79	61,39	15.390,50
1729-1730*	5.579,59	39,80	8.441,24	60,20	14.020,82
1733-1734*	22.710,06	70,015	9.725,79	29,98	32.435,85
1736-1737*	3.605,65	25,48	10.546,03	74,52	14.151,58
1737-1738*	4.206	30,65	9.515,53	69,35	13.721,53
1738-1739	3.881,94	26,97	10.513,32	73,03	14.395,26
1739-1740	4.187,06	30,795	9.019,41	66,335	13.596,76
1740-1741	3.924,65	32,063	8.315,68	67,94	12.240,32
1741-1742*	2.756,76	23,98	8.740,21	76,022	11.496,97
1742-1743	4.339,53	25,16	12.911,21	74,84	17.250,74
1743-1744*	3.447,06	24,74	10.484,37	75,26	13.931,43
1744-1745	4.292,35	25,68	12.422,59	74,32	16.714,94
1745-1746	4.593,35	26,59	12.683,76	73,41	17.277,12
1746-1747*	3.526,53	25,14	10.500,18	74,86	14.026,71
1747-1748	4.112,97	24,45	12.711,74	75,55	16.824,71
1748-1749	3.736,5	21,06	14.006,47	78,94	17.742, 97
1749-1750	3.961,56	25,25	11.730,79	74,75	15.692,35
1818-1819	30.576,15	75,37	9.993,70	24,63	40.569,85
1819-1820	22.752,29	52,98	16.343,03	38,06	42.944,03
1820-1821	21.355,97	58,34	13.368,85	36,52	36.604,97
1821-1822	25.556,35	82,28	4.608,71	14,84	31.059

(\*) Año incompleto.

El gasto de la alimentación de los colegiales registra un gradual aumento del porcentaje del gasto total, yendo a menos el extraordinario. Durante la primera mitad de siglo XVIII se aprecia un decrecimiento del gasto alimentario desde 1727 hasta finales del tercer decenio cuya media anual se situaba en un 37,65% mientras que desde el inicio de 1740 hasta la mitad de este siglo el gasto mengua en un 25,41%. Una diferencia de 12,24 % que choca plenamente con los datos de principios del siglo XIX cuya media de gasto anual se sitúa en 67,24% alcanzado su mayor cota desde agosto de 1821 a julio de 1822. Aunque el número de colegiales disminuyese durante todo el periodo estudiado los valores nominales del gasto alimentario se mantienen durante la primera mitad del siglo XVIII y aumentando considerablemente durante a principios del siglo XIX. Atendiendo a que esta institución no era autosuficiente en ninguno de los comestibles establecidas en las Constituciones, y por lo tanto a la merced de los precios del mercado, es probable que el aumento en el gasto no repercutiera especialmente en una mejora en las condiciones de los colegiales.

Como hemos dicho a ambos gastos se le sumaba el gasto en leña, trigo, vino y cera, un extra de tres mil reales que debía gestionarse para conseguir todos los productos

mencionados. El margen fijo de este gasto provocó que estas compras fueran monótonas pues no podían tener un margen mayor de este presupuesto.

El trigo anual comprado por el Colegio de Fonseca consistía en cargos de entre 14.850 y 16.500 litros anuales a un precio medio de siete reales y medio. Solo a partir de 1740 estas compras descienden como consecuencia al verse afectada negativamente por la caída de los precios<sup>881</sup>. La misma evolución presenta el vino procedente de la zona de Ribeiro y cuyos portes oscilaban entre 19 y 23 reales. Al contrario que el trigo, la causa del descenso en las cantidades compradas no solo iba asociado al descenso en el número de estudiantes sino también en el elevado precio del moyo. Mientras otros productos como la leña y la cera se mantuvieron fijos.

Una vez analizado las cuentas del Colegio de Fonseca de forma general pasaremos a examinar los gastos extraordinarios de dicha institución pues son un fiel reflejo de la mencionada reducción en el gasto, pero también del lujo y estatus de esta institución. Para ello hemos empleado la misma metodología comparativa que en el anterior análisis general, es decir, la comparación entre el gasto extraordinario de principios del siglo XVIII y principios del XIX. Entre ambos periodos solo se mantiene un comestible -la sal- y un gasto asociado como es la leña, aunque este último no tenemos referencias exactas del empleado en la cocina, sino que también viene determinado el que se empleaba como sistema calefacción. Es decir, los gastos extraordinarios dan un giro total salvo estos dos productos de consumo. Este hecho, hace que la comparación de estos datos, de la misma manera que con los gastos anteriores, sea imposible. Por este motivo, el análisis individual de uno y otro es la única manera de conseguir un contraste ante este impedimento.

Para ello comenzaremos con el gasto extraordinario registrado a principios del siglo XVIII. Durante este periodo la cantidad de dinero destinada a este servicio se divide en dos amplios grupos que se diferencian entre los gastos básicos – trigo, vino, leña y cera- y otros frutos del funcionamiento de la institución considerados como secundarios. En esta última clasificación nos encontramos con un gran abanico de gastos que podemos clasificar en tres grandes grupos:

- Compra de comestibles necesarios o básicos, pero no regulados en los gastos de las Constituciones: el condimento o la media libra de vaca del continuo, además de la sal.
- Gastos de refrescos y gratificaciones: durante todo este periodo el gasto sistémico realizado cada año en agosto cuyo importe variaba entre los 75 y 100 reales.
- Extraordinario de eventos y celebraciones litúrgicas por la celebración de Navidad, Pascua o San Esteban entre otros, pero sin especificar el contenido del gasto. De forma excepcional, y que, sí encontraremos en el siglo XIX, aparece la compra de bizcochos y dulces en Navidad por un valor de 53 reales.
- Recetas: las personas enfermas o que presentaban ciertas patologías cuidados especiales avalados por la propia constitución. Estas recetas eran prescripciones dictadas por el médico, que regulaba un nuevo y temporal régimen alimentario basándose en la patología del paciente y recetado a modo de medicamento para su pronta recuperación. En este aspecto contamos con un libro de recetas cuya valiosa información ha permitido que analicemos estas excepcionales en un apartado diferenciado del régimen alimentario convencional.
- Gastos secundarios de compras de productos alimentarios, como los relacionados con la compra, los canales de suministro –pago de arrieros y maragatos-, así como almacenaje relativo al pago de toneles o barriles. De estas actividades asociadas al suministro, son cuantiosas las relacionadas con el vino, en especial el gasto del

---

<sup>881</sup> GASALLA REGUEIRO, P.L. y SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “Tiempos de Reformas. La universidad...”, pág. 295-296.

familiar que iba al Ribeiro a realizar la compra o el de la testificación de esta compra. A partir de 1748 a estas costas se le añadirá un nuevo gasto, la “trasiega y clarificación del vino” o simplemente “clarificación” de caldos añejos, lo que dependía de la cantidad de vino turbio disponible.

En cuanto a los gastos de principios del siglo XIX, se parecen a los anteriores salvo gastos como la sal y la leña. Esta última, como antes incluyendo toda la leña empleada como sistema de calefacción como para la cocina. En estos nuevos registros nos encontramos con los siguientes cambios:

<b>Tabla n°40. Modificaciones del gasto extraordinario del Colegio de Fonseca</b>		
<b>Clasificación de los gastos</b>	<b>Primera mitad del siglo XVIII</b>	<b>Principios del siglo XIX</b>
Comestibles	- Condimento de olla - ½ libra de vaca - Sal	- Dulces - Chocolate - sal
Extraordinarios y gratificaciones	registro constante	Se reducen a niveles anecdóticos
Recetas	registro constante	Desaparecen
Gastos secundarios de la adquisición de alimentos	Gastos vinculados a la compra de vino, huerta y excepcionalmente cereales	Gastos vinculados a la huerta

Como podemos apreciar se produce un cambio radical en los gastos extraordinarios. Durante principios del siglo XIX se produce un endulzamiento del gasto del Colegio. Las adquisiciones de chocolate son constantes y sistemáticas por parte de dicha institución como parte del “desayuno del capellán” generando gran parte del gasto en este campo. Además, en algunas de estos registros aparece reflejado la compra de “chocolate y tostadas” como acompañamiento a esta bebida. Es sin duda una de las claras referencias documentales del proceso de refinamiento que había vivido la institución y un ejemplo más del triunfo del chocolate en las capas altas institucionales. Pero sin duda, una de las cosas que más nos llama la atención con respecto a este alimento una anotación de una compra de chocolate, durante los meses de abril y junio de 1728 en el gasto ordinario, destacando entre ambos el de este último en donde indica: “*gasto de cocina incluso de chocolate para el capón*”<sup>882</sup>. Este mismo año también aparece reflejada, durante los meses de agosto y septiembre, las dos únicas gratificaciones de este registro destacando la primera al tratarse de una tarta por valor de 50 reales como “regalo” a Don José Relo<sup>883</sup>.

En resumen, una de las características más llamativas de la evolución del gasto extraordinario sería su “endulzamiento”. Esto estaría acorde con el crecimiento del gusto por el dulce y el azúcar de las élites santiaguesas al igual que ocurrió en otras como San Payo de Antealtares, Aunque hay que recordar que estas exquisiteces no eran compartidas por toda la comunidad sino por las capas altas de esta institución reflejando una vez la presencia de “dominación” institucional<sup>884</sup>.

### 8.1.1 Libro de recetas de Fonseca

Una de las mayores curiosidades que nos plantea esta institución es su libro de recetas, cuya cronología abarca desde 1664 a 1748. Este libro contiene una serie de prescripciones médicas realizadas a los miembros de esta institución cuando estos caían

<sup>882</sup> A.H.U.S. F.U. Colegio de Fonseca, Cuentas, Dig. 1, fol. 39v.

<sup>883</sup> A.H.U.S. F.U. Colegio de Fonseca, Cuentas, Dig. 1, fol. 42v.

<sup>884</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.



enfermos. Dado que los alimentos no solo tenían un valor nutritivo o recreativo sino también medicinal, el régimen alimentario de estos convalecientes era muy importante para su recuperación. De esta forma, los médicos prescriben alimentos y raciones a modo de “medicamentos” para mejorar la salud de sus pacientes. Estas recetas muestran una serie de peculiaridades que ilustran sobre la importancia de la relación entre los alimentos y la salud.

Estas recetas siguen un patrón, aunque con excepciones en algunos de sus puntos. En primer lugar, se anota el cargo y nombre del paciente a quien va dirigida la nota a la que continúa describiendo su enfermedad o padecimiento. Este último punto se omite en muchas ocasiones por lo que en la mayoría de las veces tenemos que buscar recetas de otros pacientes con mismas prescripciones para conocer su enfermedad. Luego aparecen reflejadas las pautas alimentarias que el paciente debe de seguir para su recuperación, divididas en desayuno, comida y cena, estando siempre a criterio del médico cualquier posible modificación. Además de este menú, también se recetaban una serie de alimentos a modo de complementos nutricionales, en los que hallamos vino –si se prescribe o no-, todo tipo de conservas y azúcar entre otros más minoritarios. En todas las recetas venía predeterminado por el médico el periodo durante el cual el paciente debía mantener dicha dieta y en uno de los márgenes su coste.

Para un mejor estudio consideramos que es mejor realizar un examen cualitativo basado en una observación en conjunto de las diferentes recetas, para posteriormente centrarnos en el aspecto cuantitativo en donde analizaremos el coste de dichas recetas. En primer lugar, las raciones de “recuperación” de los miembros del Colegio de Fonseca se caracterizaron principalmente por su volumen y calidad. Todas ellas muestran la preferencia por los productos cárnicos -carnero y gallina principalmente- con respecto al resto de alimentos y sobre todo por el elevado uso del azúcar en las prescripciones. Ambas se manifiestan en el modelo básico de receta más consumido por la institución basado en tres colaciones y una serie de productos “extra”.

<b>Tabla nº41. Descripción del menú básico recetado en el Colegio de Fonseca durante la primera mitad del siglo XVIII</b>	
<b>Colaciones y alimentos</b>	<b>Raciones</b>
Desayuno	Par de bizcochos
Comida	Puchero de $\frac{1}{4}$ de ave y $\frac{1}{2}$ de carnero con su aderezo
Cena	Jigote de $\frac{1}{2}$ libra de carnero y un par de manzanas o huevos
Productos extra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azúcar</li> <li>- Cajas de conserva</li> <li>- Vino</li> <li>- Frutos secos (opcional)</li> </ul>

La presencia de azúcar y de productos cárnicos es mayoritaria en las dietas de recuperación de enfermos. Solo hay cambios en las cantidades de los productos extra, pues se consideraban alimentos con propiedades medicinales de la misma manera que hoy en día asociados a los medicamentos. Estos comestibles aparecen registrados en un sinnúmero de posibilidades y aspectos. Por ejemplo, en el caso del azúcar es prescrito en polvo o esponjado del mismo modo que en ocasiones se receta para ser diluido y bebido por el paciente por la noche o la mañana e incluso ambas. En el caso de las cajas de conserva, su cantidad dependía del propio estado del paciente, encontramos confituras de perada, guindas o fabas y casi siempre como postre de alguna colación. Por último, en el caso del vino se establecía de forma generalizada el consumo de la ración que el paciente tenía asignada en las Constituciones y solo en casos concretos este era suprimido por el médico

e incluso casos excepcionales, los caldos aparecen diluidos con agua. Estos productos eran acompañados en ocasiones excepcionales por una pequeña cantidad de frutos secos siendo preferiblemente el uso de pasas y en menor medida almendras y nueces.

Este menú tenía una variante dietética como resultado del propio calendario litúrgico. En periodos de Cuaresma o vigilia –y sólo en los casos menos graves- la prohibición de comer carne afectaba directamente a las raciones del paciente. Estas modificaciones se realizaban en función del estado del paciente y siempre al criterio del médico, quien eliminó en su totalidad o parcialmente las raciones de carne. De esta forma encontramos que en el desayuno podían mantenerse los bizcochos o sustituirlos por yemas de huevo. En la comida, el puchero es sustituido por un cubilete de huevo – y en ocasiones también con “hierbas”-, una sopa de manteca y azúcar, y finalmente o huevos o manzanas con azúcar y canela. Para la cena se recurre a la preparación del jigote con huevos y manzanas asadas. La colación de la noche es la comida que más modificaciones presenta encontrando en ocasiones estas dos raciones o simplemente una de ellas.

**Diagrama n°1: Cambios en el menú básico con motivo del calendario litúrgico**

	Menú básico	Modificaciones
Desayuno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bizcochos</li> <li>• Yemas con azúcar</li> </ul>	Bizcochos
Comida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubilete de huevos y "hiervas"</li> <li>• Sopa de manteca y azúcar</li> <li>• Manzanas con azúcar y canela / Huevos con azúcar</li> </ul>	Puchero de ¼ de ave y ½ de carnero con su aderezo
Cena	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huevos frescos o fritos</li> <li>• Manzanas asadas</li> </ul>	Jigote de ½ libra de carnero y un par de manzanas o huevos

Como se comprueba, el huevo se convierte en el principal sustitutivo de la carne, aunque no por eso considerado al mismo nivel. Por cada porción de media libra de carnero u ave este se sustituye por dos o tres huevos e incluso cuatro en el caso de la comida como alternativa al puchero. En el caso de los extras, y como hemos dicho en el “menú 0”- su cantidad y calidad dependía del criterio del propio médico.

Este menú básico y sus posibles variedades es la dieta médica más consumida por los enfermos del Colegio de Fonseca. Asimismo, contamos con algunas excepciones en el régimen sanitario de dicha institución, resultado del preocupante estado o enfermedad grave de algunos pacientes. Por ejemplo, es el caso del Ignacio de Andrade, quien, en el 12 de mayo de 1705, enfermo de tabardillo, recibe un menú totalmente personalizado a su situación:

*... para su desanimo unas tres yemas, y para las sustancias que ha de tomar por mediodía, cena y a deshoras de chope pro su gran debilidad una gallina para el puchero de cada con su aderezo de solo azafrán y una lechuga para medio día hasta el día seis y desde el día seis guisada con un pollo hasta el día veinte y cuatro se le dará cada día de su enfermedad, y las sustancias de la gallina entera correrán desde el primer día de su enfermedad, que es el primero de mayo hasta el día veinte y uno, solo tomara el puchero de media gallina para todo el día con el pollo guisado dicho hasta la fin del mes de mayo*

*sirviendo el mismo desayuno de las yemas para la mañana desde el día veinte y uno y para la cena un par de huevos frescos con unos tragos de caldo del puchero de medio día el cual se ha de hacer no solo con media gallina dicha desde el día veinte y uno sino también con media libra de carnero y su aderezo de azafrán continuándose esto hasta los últimos de mayo, y desde el primer día de su enfermedad se le ordena beba refrescado con media libra de nieve a medio día, a la tarde ya la cena; y la bebida fría se entiende hasta el día veinte y uno de su achaque;...*<sup>885</sup>

Durante el primer cuarto del siglo XVIII esta receta presenta una peculiaridad frente al resto al no mantener parcial o completamente el menú básico o su derivado durante la Cuaresma. En algunos casos aparecen de forma excepcional ciertos productos como lechugas o azafrán. Hay también prescripciones de anís para cocer en agua para “templanza de humores” que sufría el licenciado Ramos el 4 de octubre de 1711. Este tipo de infusiones eran empleadas en mayor grado por el Hospital Real como remedio a beber por sus pacientes. Otra bebida destinada al uso terapéutico era el aguardiente, como los dos cuartillos recetados al señor Tomé como uno de sus productos “extra” para mejorar su padecimiento de bazo y “destilación”. Otra de las curiosidades de este periodo es la anotación de arroz en una de las colaciones indicando que el puchero fuera acompañado de este cereal. Pero estos caracteres no solo quedan enmarcados en la presencia de determinados comestibles que se salieran de lo común sino también aparecen ciertas preparaciones especiales de las que solo tenemos constancia: por ejemplo, en la prescripción al familiar licenciado Julio Rodríguez, de quien ignoramos su enfermedad, se receta “*un ferrado de cebada para papas con leche*”<sup>886</sup>.

Es a partir de 1730 cuando encontramos una mayor diversidad de productos y heterogeneidad en las prescripciones con respecto al cuarto de siglo anterior. Esto no quiere decir que se abandonase los procedimientos anteriores y ese menú básico, sino que las recetas son menos sistemáticas y en muchos casos prescritas solo de forma parcial o con ciertas modificaciones sustancial. Por ejemplo, el guiso o puchero -y en ocasiones asados-, es predominante con respecto al jigote para la cena, pero sobre todo hay mayor presencia de gallina, pollo y en menor medida pichón frente al carnero. Solo a partir de la década de los cuarenta estas modificaciones en las preparaciones afectan a los huevos, que además de frescos y fritos, se presentan “estrellados”.

Pero sin duda una de los mayores cambios es la gran variedad de recetas dulces, muchas veces como refresco para aliviar al convaleciente. Entre estas variedades encontramos principalmente azucarillos, esponjado, azúcar rosado y bizcochos. Estos últimos fueron aconsejados ser remojados en vino tinto para comida y cena con el fin de aliviar la calentura y fiebre del licenciado Rozas en octubre de 1741<sup>887</sup>. En esta misma receta aparecen prescritas para algunas tardes “*horchatas y otras aguas con azucarillo*, y prescripciones de jícaras de chocolate a partir de 1748. El dulce y en concreto el azúcar en todas sus versiones es el alimento más presente en las recetas de este cuarto de siglo, ganando incluso en importancia a las prescripciones de las diferentes colaciones. Estas cantidades diarias de azúcar eran realmente desorbitadas. Es el caso de la formulada al señor Cardona con motivo de sus continuos achaques, al que le señalan “*una caja de dos libras y media de peradas, un barril, una libra de bizcochos, una libra de azúcar rosado. [...] esta receta desde el principio de octubre hasta el día veinte y cinco de dicho mes*

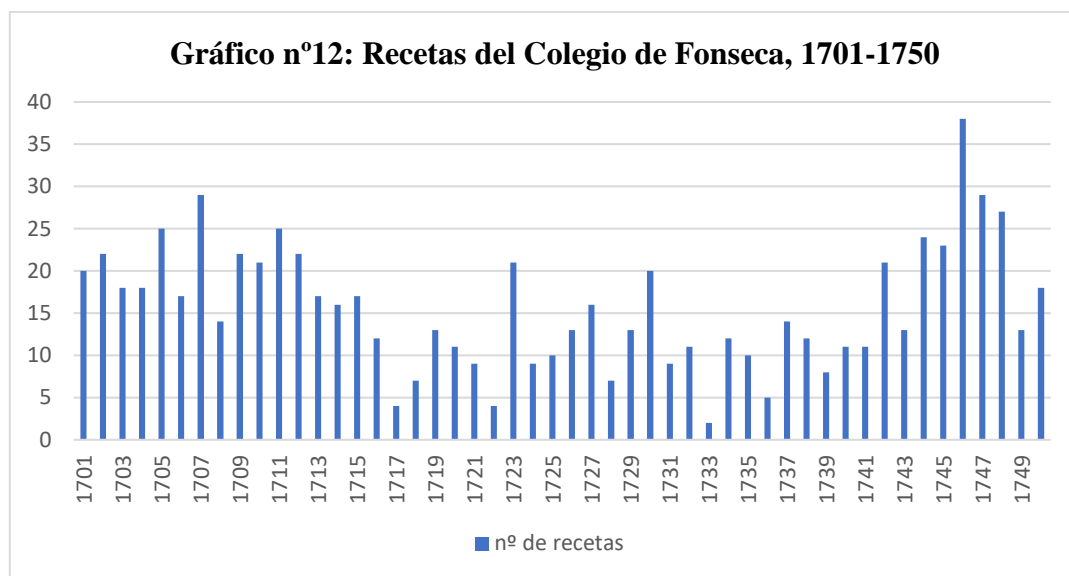
<sup>885</sup> A.H.U.S. F.U. A- 213, fol. 68v.

<sup>886</sup> A.H.U.S. F.U. A- 213, fol. 77v.

<sup>887</sup> A.H.U.S. F.U., A- 213, fol. 168 r.

*inclusive del año 1734*<sup>888</sup>. Son recetas en las que las proporciones de azúcar es excesiva y a la que habría añadir los comestibles de las colaciones. En esta última receta, puede verse otra excepción, como son las disposiciones de sandías.

Durante el periodo de 1701 a 1750 figuran en el libro 790 prescripciones con una media de 16,22 recetas anuales. En este cálculo hemos incluido sólo aquellas que incluyen referencias a la alimentación:



En cuanto al gasto de este tipo de disposiciones médicas, supuso para institución 80.513 reales solo para atender el régimen alimenticio de sus miembros. En algunos años, a sus partidas anuales se añade el coste de la contratación de uno o dos profesionales sanitarios. El gasto medio para Fonseca fue de unos 1610 reales anuales. Este gasto se distribuye de la siguiente manera:

<sup>888</sup> A.H.U.S. F.U., A- 213, fol. 142r

Tabla nº42. Total y porcentajes mensuales del gasto de las recetas del Colegio de Fonseca, 1701-1750								
Año	Nº recetas	Total (reales)	%		Año	Nº recetas	Total (reales)	%
1701	20	1.363,65	1,6		1726	13	934,76	1,16
1702	22	1.858,42	2,31		1727*	16	1.793,12	2,23
1703	18	1.465,75	1,82		1728	7	660,18	0,82
1704	18	1.401,38,	1,74		1729	13	1.145,85	1,42
1705	25	2.100,09	2,61		1730	20	1.440,12	1,79
1706	17	1.254,41	1,56		1731*	9	1.043,65	1,3
1707	29	2.261,09	2,81		1732	11	1.696,09	2,11
1708	14	1.528,91	1,90		1733	2	137	0,17
1709	22	1.284,18	1,59		1734*	12	1.808,79	2,25
1710	21	1.855,03	2,3		1735*	10	1.524,38	1,89
1711	25	182,12	2,26		1736	5	721,94	0,90
1712	22	1.870,94	2,32		1737	14	1.428,53	1,77
1713	27	2.749,82	3,42		1738*	12	1.292,15	1,60
1714	16	2.028,26	2,52		1739	8	970,82	1,21
1715	17	1.389,35	1,73		1740*	11	1.358,59	1,69
1716	12	1.274,12	1,58		1741	11	1.214,38	1,51
1717	4	732,47	0,91		1742*	21	2.687,62	3,34
1718	7	747,71	0,93		1743	13	1.240,12	1,54
1719	13	1.291,35	1,6		1744	24	2.441,5	3,03
1720	11	1.094,82	1,36		1745*	23	3.835	4,76
1721	9	1.106,26	1,37		1746*	38	4.633	5,75
1722	4	634,47	0,79		1747*	29	3.150,91	3,91
1723	21	1.851,76	2,30		1748	27	3.644,71	4,53
1724	9	831,29	1,03		1749	13	1.576,71	1,96
1725	10	585,09	0,73		1750	18	1.751	2,17
					Total	790	80.513	100

(\*) = años con asistencia médica

El mayor gasto de recetas revela que el Colegio de Fonseca se mantuvo al margen del contexto coyuntural agrario de principios del siglo XVIII. Como institución privilegiada de la ciudad este Colegio mantuvo una posición aventajada con respecto a los vaivenes del mercado. Por ello, entre las patologías y enfermedades registradas en este libro de recetas, estas no están relacionadas con síntomas de inanición o falta de nutrientes sino principalmente por enfermedades comunes como calenturas, fiebres malignas, dolores de estómago, indisposición etc. En casos excepcionales encontramos diagnosticados “tumores” o enfermedades infecciosas como el “tabardillo”.

Cabe destacar que en el conjunto de estas convalecencias destaca el gasto anual destinado a los familiares y al cocinero de Fonseca por la “indisposición” que padecen en época de Cuaresma por la mala calidad de sus raciones de pescado. Encontramos un ejemplo en el año 1748:

*...por cuando los familiares de el Colegio Mayor de Fonseca suelen tener en tiempo de Cuaresma en sus comidas mal régimen, usando de pescados nocivos de que resultan graves enfermedades que ocasionan excesivos gastos a la comunidad siendo la causa la corta porción, que se les da de dinero, se ordena*



*que a cada uno de ellos, y al cocinero se les de cada día de cuaresma diez y siete cuartos con su porción de pan, vino y luz...*<sup>889</sup>

Esta medida buscaba principalmente no provocar un agujero en las arcas de la institución. Llama la atención la decisión predeterminada del Colegio por hacer frente a esta situación entregando una cantidad de dinero a los afectados para gestionar ellos mismos su alimentación, pero al mismo tiempo muestra la indiferencia con respecto a los estados de salud de estos miembros, pues no busca una mejora en su situación sino evitar un gasto o coste mayor para las arcas. La decisión está tomada con base a una premisa económica y no social lo que refleja aún más la clara jerarquización alimentaria de la institución y sobre todo la dependencia de sus miembros.

En conclusión, en lo que respecta al sistema sanitario, y en concreto su régimen alimentario, podemos establecer dos premisas claras. La primera es la importancia de los productos cárnicos y sobre todo del azúcar en todas sus versiones como remedio predilecto para sanar a sus enfermos. En segundo lugar, y como ya hemos mencionado anteriormente, la relación existente entre la posición privilegiada de dicha institución y la capacidad económica de esta institución para hacer frente al gasto sanitario a la hora de costear este tipo de prescripciones con productos de alto coste. En último lugar y en relación con lo anterior, la escasa relación de las enfermedades diagnosticadas con síntomas de inanición o falta de nutrientes que muestran una posición alejada de la coyuntura económica de la ciudad.

---

<sup>889</sup> A.H.U.S. F.U. A- 213, fol. 186r.

## 8.2. Gasto alimentario del Colegio de San Gerónimo

El Colegio de San Gerónimo, fundado también por el arzobispo Alonso III de Fonseca tenía como objetivo acoger a estudiantes pobres y artistas y siempre dependió del colegio de Fonseca. La vida de sus residentes estuvo regulada a por las Constituciones otorgadas en 1678<sup>890</sup>. Sus miembros se distinguían según su condición en colegiales, familiares y regentes. Esta institución albergaba a 24 estudiantes a los que se les conocía como *estudiantes de pan e sardina*<sup>891</sup> haciendo referencia a su estatus social de escaso poder adquisitivo, si bien en la realidad no eran estudiantes pobres sino hijos de sectores medios de la sociedad gallega. Además, fueron precisamente ellos quienes con sus conductas impropias, ofensivas y humillantes no favorecieron la buena imagen de esta institución provocando que en 1781 el Real Consejo tuviera que intervenir en este aspecto<sup>892</sup>. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada en 1752 el número de colegiales inscritos era de 24 estudiantes<sup>893</sup>. Su número no fue estático en la institución si no que varió con el paso de los años e incluso los libros de cuentas muestran como el número de residentes variaba en función de la época del año siendo mucho menor en verano que llegaba incluso a mantener a solo siete colegiales<sup>894</sup>. Durante el decenio de 1778 a 1788 los alumnos llegaron a mantener entre 22 a 24 colegiales en este centro, salvo el primer año en el que solo convivieron 17 jóvenes. Además de este grupo, en este colegio mayor también vivieron junto a los regentes, familiares, y criados. Por último, estarían los regentes, uno por cada especialidad: Artes, Súlulas y Lógica. Aunque este número se redujo a solo dos regentes como consecuencia de la decadencia que vivía este Colegio durante el siglo XVIII tal y como nos lo muestra el Catastro de Ensenada<sup>895</sup>. En cambio, los familiares fueron individuos a los que se les asignaba un oficio en la institución; eran cuatro y sobre ellos recaían obligaciones como la de cocinero, dispensero, refectorero y el portero. Este grupo será uno de los más perjudicados al reducirse su número a sólo dos e independizando la figura del cocinero. El estatus de estos tres individuos en la institución no era muy apreciado pues es equiparado en las cuentas a la de los criados que servían al propio centro.

En cuanto al régimen alimentario de este colegio, serán esenciales las anteriormente mencionadas Constituciones de 1678 -también destinadas al Colegio de Fonseca-, y en los libros de cuentas, que recogían el gasto mensual, incluyendo el gasto alimenticio.

En las Constituciones referidas al Colegio de San Gerónimo son ocho los puntos que tratan el régimen alimentario de esta institución. Al igual que en el otro colegio la alimentación estaba jerarquizada y sus miembros recibían diferentes productos alimenticios en cantidad y cantidad según su rango. Así pues, los tres grupos de colegiales, familiares y regentes tenían raciones diferentes, a excepción del pan. Este alimento se convertirá en un símbolo de equidad de dicha institución pues en los

---

<sup>890</sup> *Constituciones reales de la Universidad de Santiago y de sus dos Colegios... 1678.*

<sup>891</sup> BARREIRO FERNÁNDEZ, José Ramón. *Historia da Universidade de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, vol. 1: Das orixes ó século XIX, 1998, pág. 266.

<sup>892</sup> GASALLA REGUEIRO, P.L. y SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “Tiempos de Reformas. La universidad...” pág. 271; FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. “La Vida compostelana, Los hombres y las instituciones”, en *Liceo Franciscano*, año 28, nº 82-84, 1975, pág. 207.

<sup>893</sup> AGS. CE. RG. Libro nº 240, fol. 22v

<sup>894</sup> Durante los meses de agosto y septiembre sólo residieron en el Colegio “seis colegiales y uno supernumerario” (en A.H.U.S. F.U., A-215, 194r y 195r)

<sup>895</sup> En la respuesta número 39 sobre qué instituciones religiosas y laicas había en la ciudad se dice que el Colegio de San Gerónimo: “gobierna por un Rector y dos que llaman Regentes” (en AGS. CE. RG. Libro nº 240, fol. 22v)

diferentes regímenes alimentarios establecidos para cada grupo indican que deben recibir “pan en abundancia” sin decidir la cantidad. Este aspecto es novedoso pues el pan al igual que la carne o el vino era siempre determinante en la jerarquización de raciones. En este caso, la desigualdad entre colegiales, familiares y regidores se medirá sobre todo en productos como la carne y el vino.

Según las Constituciones, los menos favorecidos fueron los familiares, quienes tenían una menor consideración recibiendo una libra diaria de carne de vaca o pescado, mientras que los colegiales y regentes se les designaba en sus raciones carne de carnero en diferentes proporciones.

<b>Tabla nº43. Ración diaria de carne de los residentes del Colegio de San Gerónimo</b>			
Tipo de carne	Colegiales	Familiares	Regentes
Carnero	460 gramos	-	690 gramos
Vaca	-	460 gramos	-

Las cantidades diarias de carne eran bastante bajas teniendo en cuenta el papel que tenían en la institución. Más llamativo resulta que sobre este grupo no regula ningún tipo de alimento extra –solo carne y pan-, y al contrario que los colegiales y rectores de los que sí disfrutaban de otros alimentos que acompañaban sus raciones.

En el caso de los colegiados, sus raciones de carne o pescado y pan iban acompañadas de condimento de olla – ajo, cebolla y pimienta principalmente<sup>896</sup>-, sal y “*otras menudencias*” por un valor de treinta y cuatro reales por colegial, pero sin vino al igual que los familiares. Mientras, los regentes disfrutaban de tres maravedís de fruta y verdura diaria y 75,6 centilitros de vino. Además, según las Constituciones a estos últimos se le otorgaba un gran privilegio con respecto al resto:

*... Y permitiendo que si alguna vez que sea raro por su recreación, o por comer una buena olla, los Regentes quisieren hacer olla porsí, con sus porciones para comer en Refitorio, lo puedan hacer, con que no se defraude la comida de los Colegiales en el tocino, ni condimento, y que sea muy raro como dicho es...*<sup>897</sup>

Es evidente que, ante estos datos, se corroboran las conclusiones de Antonio Eiras Roel y María José Enríquez Morales sobre esta institución, pues se trata de una dieta institucional marcada por la te monotonía y la jerarquización de sus residentes<sup>898</sup>. Solo ese “privilegio” simbolizaría una ruptura en sus raciones diarias, aunque y como el propio texto se instaba a que esto no fuera frecuente. Pero, además, ambos autores anteriormente mencionados llegaron a la conclusión tras un análisis nutricional que a pesar de ser una dieta privilegiada y armónica en su composición esta tenía notables carencias. Deficiencias vitamínicas, así como un exceso en hidratos de carbono y grasas incongruentes con las actividades o la actividad que realizaban los colegiales.

En las cuentas se puede ver si se seguían las directrices oficiales. El Colegio vivió en la segunda mitad un aumento de los gastos contrasta con su crisis económica producida por el alza de precios y la reducción de los recursos. Por este motivo, las constantes

<sup>896</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 25.

<sup>897</sup> *Constituciones reales de la Universidad de Santiago y de sus dos Colegios...*, nº 8, art. 7 fol. 199.

<sup>898</sup> EIRAS ROEL, Antonio; ENRÍQUEZ MORALES, María José “El consumo alimentario en los Colegios Mayores...”, págs. 243-261.

insinuaciones y determinaciones que aparecen en la documentación consultada para reducir el gasto de dicha institución lo máximo posible ante la situación que se vivía.

Empleamos en primer lugar el libro que recoge el gasto mensual respecto a raciones y otros gastos alimenticios desde 1775 a 1789 y, en segundo lugar, un compendio documental -en donde se recogen memoriales, testimonios, autos o informes entre otros- que es especialmente valioso y cuya documentación es necesaria para valorar los datos que aparecen en el libro de cuentas. El conjunto de ambas, nos proporciona una visión global de la situación alimenticia de San Gerónimo desde el punto de vista del gasto con el libro este libro de cuentas y la realidad asistencial en torno a la alimentación que vivían gracias a nuestra segunda fuente documental.

El libro de 1775 a 1789 ofrece datos valiosos, aunque tiene una compleja metodología de registro. Tanto es así que son las propias fuentes de la época las cuales critican el modo en el que se ve reflejado el gasto tachándolas de toscas y poco claras. Es el caso de un informe realizado por el Sr. Bazán el 8 de marzo de 1807 en el que se describe cómo se encuentran configuradas las diferentes partidas mensuales de los libros de cuentas<sup>899</sup>. Incluso, un informe sobre el estado del colegio fechado a principios de 1790 sugiere un modelo de cómo debían arreglarse las cuentas<sup>900</sup>. Durante este periodo se comienza enumerando los miembros presentes y ausentes durante todo el mes de registro para pasar a establecer los gastos en dos grupos, carnero y lo demás. En cuanto al carnero se anota en onzas que posteriormente pasan a libras, realizando el coste final en dinero. Este hecho ya nos presenta el primer problema, pues el coste sistemático de esta carne no contempla las épocas de vigilia y ayuno que sí marcan la Constitución. En cuanto al resto de gastos reúne tanto los alimenticios como de luz y salarios. Es en este apartado donde están los gastos de pan, vino, carne de vaca, condimento de olla y recetas. Estas últimas solo se contabilizan a partir de octubre de 1776. Este año, pero dos meses después, se produce un cambio en el registro del pan pasando de anotar la cantidad consumida, precio por ferrado consumido y total gastado a indicar simplemente el primer dato, lo que dificulta el cómputo de los totales al carecer de su coste tanto por unidad como total. Así pues, el periodo desde diciembre de 1775 hasta octubre de 1778 no corresponde con la realidad alimenticia que podíamos encontrar en San Gerónimo.

A partir de octubre de 1778 el registro cambia estableciendo dos categorías de datos. En un primer grupo aparecen marcados día a día los diferentes alimentos o raciones (potajes) entregados a los colegiales. Estas anotaciones son mucho más ricas que las anteriores apareciendo productos como huevos, tocino o diferentes pescados, que estaría más acorde con la realidad del Colegio. Por otro lado, las cantidades exactas y precio empleados en los alimentos, datos muy valiosos. En un segundo grupo se aglutinan los gastos alimenticios del resto de los miembros de la institución – regentes, familiares, cocinero y criados-, y otros costes como reparos o salarios a personal externo.

---

<sup>899</sup> *...carece de la rotulata y foliatura que por la Constitución 13 de dicho Colegio se previene; que hay en el sobrada confusión, mucho embrollo, ningún orden ni aseo, y alguna partida borrada, de un modo, que no se percibe lo testado y se hace sospechosa; resultado de todo ello, la suma dificultad de averiguar y liquidar mensualmente las diferentes partidas, que deben rebajarse del gato ordinario en el libro de cuentas, en el cual, no es menor notable la falta de márgenes, limpieza y formalidad debida cuyos defectos ocasionen visiblemente no solo mayor dificultar en el examen de cuentas; sino un notorio peligro de parecer nuevas y mayores equivocacione.* (en A.H.U.S.F.U. S.H. 156, Pieza 41, sin foliar)

<sup>900</sup> Podemos ver el modelo de gasto definido para esta institución en el Apéndice (Anexo nº6).

Tabla nº44: Gasto total anual en reales del Colegio de San Gerónimo					
Año	Coste alimentario de los colegiales	%	Coste alimentario del otro personal y otros gastos	%	Total
1778-1779*	5.804,71	47,58	6.396,12	52,42	12.200,82
1779-1780	7.366,56	50,07	7.346	49,93	14.712,56
1780-1781	8.766,21	51,68	8.196,76	78,32	16.962,97
1781-1782	8.213,88	51,86	7.623,21	48,14	15.837,09
1782-1783	9.776,38	49,49	9.081,06	45,97	19.755,15
1783-1784	10.238,65	54,76	8.457,74	45,24	18.696,38
1784-1785	8.725,65	38,30	14.054,47	61,70	22.780,12
1785-1786	3.767,24	55,70	7.767	44,30	17.534,24
1786-1787	10.147,29	56,36	7.855,88	43,64	18.003,47
1787-1788	10.345,71	56,13	8.084,76	43,87	18.430,47
1788-1789	9.476,41	57,93	6.881,35	42,7	16.357,76

(\*) = años incompletos

El coste alimentario de los colegiales suponía más de la mitad del gasto total del Colegio. Solo en 1778-1779 y 1782-1783 está por debajo del 50% aunque hay que decir que seguramente en relación con el primero se deba al cambio de la persona encargada de las cuentas del Colegio por las incoherencias que presentaba el cargo anterior. Por lo tanto, no tenemos datos fiables hasta octubre de 1778, aunque se mantendría la dinámica del resto de años. En 1782-1783 no hay cambios con respecto al gasto como algún tipo de recorte o menor compra que nos indique el motivo por el cual se encuentra por debajo de la media, aunque su situación tan próxima al 50% que puede deberse simplemente a una peculiaridad sin razón aparente.

En cuanto a los costes que suponía las dietas de los colegiales, hay una gran complejidad y variedad en los de productos registrados, que no casan con las monótonas entradas del trienio de 1775-1778 y que sí que refleja las variaciones alimenticias propias de los períodos de Cuaresma y vigilia. Así pues, encontramos productos de cárnicos, pesqueros, vegetales y muchos otros. En los productos de origen animal predomina la carne de vaca, como marca la Constitución, de forma que era el producto más consumido tanto de origen cárnico como en relación con el resto de productos adquiridos. Encontramos evidencias de consumo de tocino – el segundo producto cárnico en gasto-, la manteca y el unto. Aunque este último siempre asociado a otros comestibles como cebollas, ajos o pimientos al ser uno de los ingredientes del “condimento de olla”. En algunas ocasiones este condimento de olla también se le añade vinagre como parte del preparado para las raciones<sup>901</sup>. Estos cargos los incluiremos en el apartado de “condimento”, así como otros como “*condimento para bretones*”, compuesto por pimiento, ajo y vinagre principalmente, y posiblemente acompañado de algún tipo de verdura. Asimismo, de forma indirecta hallamos que, después de muchas compras de sepia y pulpo entre otras -sobre todo asociado a pescados y mariscos- aparecen pequeñas cantidades de vino e incluso en ocasiones acompañadas de “vino y cebollas” que podría indicar el empleo de este tipo de alimentos en la elaboración de estos pescados y mariscos a modo de guisos o reducciones<sup>902</sup>. El empleo de vino, cebollas y vinagre en este tipo de raciones no sería descabellado teniendo en cuenta la mala calidad del pescado que llegaba

<sup>901</sup> En las anotaciones de estos cargos aparece por ejemplo el cargo de marzo de 1783 de la siguiente manera “vinagre, cebollas y condimento para huevos y verdura”, También de forma sintetizada “vinagre, cebollas y condimento” en abril de ese mismo año o “vinagre y cebollas” así como “vinagre y condimento”.

<sup>902</sup> Encontramos un ejemplo de ello en los cargos realizados en octubre de 1779 (en A.H.U.S. F.U. A- 215, fol. 79).



a estas instituciones. Por este motivo, estos ingredientes podrían ser empleados a modo de ocultar o camuflar el estado del pescado.

Entre los productos de origen vegetal destaca la compra de “verdura” sin especificaciones de qué clase de hortalizas se trataba. Al contrario que lo que ocurre con las legumbres, cuyas compras son solo de habas. En casos muy excepcionales aparecen castañas, seguramente empleadas como complemento de las habas en los pucheros o potajes pues aparecen anotaciones de “*habas y castañas*”. Este uso no sería excepcional pues conocemos la utilización de este tipo de frutos en buena parte de Galicia en contextos de potajes y pucheros –desbancado por el triunfo de la patata- durante esta época.



En el caso de los productos como el pescado o huevos fueron indispensables para la alimentación de los colegiales durante determinados períodos del calendario litúrgico. Entre las especies se constata cierta variedad. Otra peculiaridad es el gasto de “*potajes*” o “*pucheros*” sin mayor especificación que se indique sus ingredientes. Aunque en contadas ocasiones indica el principal sustento con los que se preparaba esta ración. Es el caso de los “*puchero de habas blancas*” o “*potaje de fabas y calabaza*”<sup>903</sup>.

Finalmente, en estos registros mensuales también encontramos productos como vino, vinagre, sal y aceite. Este último no estuvo destinado principalmente al uso culinario sino como combustible para las lámparas. A pesar de esto, lo incluimos pues nos ayuda a reflejar mejor el conjunto del gasto de los colegiales<sup>904</sup>.

Tabla nº 45. Porcentajes de gasto de comestibles consumidos en el Colegio de Fonseca. *= años incompletos														
Años	Vaca	Tocino	Manteca	Huevos	Pescado	Verduras	Habas	Castañas	Potaje	Condimento de olla	Sal	Vinagre	Vino	Aceite
1778-1779*	44,7	14,69	0,24	4,00	9,54	3,34	2,36	-	0,45	2,61	0,69	0,88	4,41	12,05
1779-1780	48,2	16,1	-	3,37	9	2,99 <sup>905</sup>	1,75	-	0,34	1,18	0,73	0,71	3,75	11,87
1780-1781	49,7	14,8	-	5,6	6,14	2,18	1,74	0,23	0,5	1,48	0,88	0,26	4,15	12,42
1781-1782	44,25	14,73	0,38	7,29	3,89	2,72	2,58 <sup>906</sup>	-	0,16	0,58	1	0,30	7,64	14,48
1782-1783	42,43	12,22	1,04	6,63	8,92	2,44	2,24	-	0,61	0,52	0,96	0,22	7,93	13,84
1783-1784	46,27	11,78	0,54	3,86	10,37	2,43	2,27	0,16	-	0,58	0,92	0,28	6,93	13,61
1784-1785	40,94	14,60	1,03	5,36	8,93	3,13 <sup>907</sup>	3,04 <sup>908</sup>	-	-	1,36	0,84	0,12	5,07 <sup>909</sup>	15,59
1785-1786	46,29	12,24	-	6,01	9,04	2,77	2,05 <sup>910</sup>	-	-	2,01	1,07	0,38	3,89	14,26
1786-1787	47,53	13,09	0,16	6,04	7,18	2,45	2,13	-	-	1,83	0,97	0,39	4,99	13,24
1787-1788	47,62	11,63	1,47	7,47	6,55	2,30	2,17	-	-	0,72	2,30	0,38	5,47	13,39
1788-1789	46,88	12,54	0,28	3,39	9,22	2,60	2,29	-	-	0,10	1,05	0,48	3,98	17,18

El gasto en productos cárnicos – vaca, tocino y manteca- supone un 60% del gasto destinado a la alimentación de los colegiales por lo que y son sin duda la base de la

<sup>903</sup> A.H.U.S. F.U. A-215, fol. 65r.

<sup>904</sup> El gasto de pescado incluye un cargo conjunto de “*pescado y huevos*” de 13 reales y 18 maravedís realizado en julio de 1780 (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 88r).

<sup>905</sup> Incluido un cargo conjunto de septiembre de 1779 de “*verduras y sal*” de 17 reales y un maravedí (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 78r).

<sup>906</sup> Incluye un cargo conjunto de “*habas y castañas*” por valor de 78 reales realizado en febrero de 1782 (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 110v); también otros dos cargos de “*habas y manteca*” de 16 reales realizado en junio y de 21 reales en julio del año anteriormente mencionado (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 114v).

<sup>907</sup> Gasto conjunto de “*sal y verduras*” en febrero de 1785 por valor de 39 reales y 28 maravedís (en A.H.U.S. F.U. A-215, fol. 149r).

<sup>908</sup> Incluye un cargo conjunto de “*habas y castañas*” por valor de 57 reales realizado en febrero de 1785 en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 149r; y un cargo de “*habas y unto*” en octubre de 1784 (en A.H.U.S. F.U. A-215, fol. 145r).

<sup>909</sup> Incluye un gasto de “*vinagre y vino*” anotado en octubre de 1784 por valor de 32 reales y doce maravedís (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 145r).

<sup>910</sup> El gasto incluye un cargo de “*habas y unto*” de noviembre de 1785 (en A.H.U.S. F.U. A-215, fol. 158v).

alimentación de este grupo de residentes. Mientras que huevos y pescados se mantienen para momentos específicos para la Cuaresma y vigilia, por lo tanto, las variaciones en dicho gasto son mayores en los meses de marzo y abril que durante el resto del año. En este aspecto llama la atención la ausencia de compras en productos cárnicos en algunos meses del año adquiriendo un mayor protagonismo este tipo de productos pesqueros y avícolas que eran considerados una alternativa a la carne.

El libro de cuentas muestra una gran variedad de especies, más allá de las indicadas en las Constituciones como el bacalao y la sardina. Entre estas también encontramos pescada y abadejo principalmente seguido por otros pescados como el congrio, los panchones y el besugo, así como mariscos como la jibia y el pulpo. Cabe destacar que además de estas especies aparecen anotaciones de “pescado” sin especificar exactamente el tipo de pescado adquirido. Por ello hemos establecido una categoría para este tipo de alimentos al que hemos añadido también otras especies como bogas, mújiles o raya que aparecen de forma excepcional en comparación con el resto. Todos estos pescados aparecen de la siguiente forma en relación al gasto alimentario de los colegiales<sup>911</sup>.

Años	Bacalao	Sardinas	Pescada	Abadejo	Besugo	Congrio	Pancho	Pulpo	Sepia	Otros
<b>1778-1779*</b>	32,48	16,41	24,44	2,16	2,16	18,33	1,44	-	2,56	-
<b>1779-1780</b>	-	39,32	22,32	12,74	2,19	2,70	4,07	1,18	8,68	6,27
<b>1780-1781</b>	6,43	42,19	16,08	-	2,10	14,54	1,75	-	2,27	14,65
<b>1781-1782</b>	-	60,13	18,56	4,66	5,01	5,16	6,48	-	-	-
<b>1782-1783</b>	15,13	23,70	10,77	11,16	8,35	16,72	-	2,19	2,37	9,60
<b>1783-1784</b>	-	7,69	40,71	23,10	3,97	21,70	-	-	-	2,83
<b>1784-1785</b>	27,09	10,65	33,31	-	10,23	1,53	-	-	-	17,18
<b>1785-1786</b>	63,51	11,69	22,20	-	2	0,59	-	-	-	-
<b>1786-1787</b>	47,04	13,33	31,82	-	5,77	-	-	-	-	2,04
<b>1787-1788</b>	50,49	22,78	14,62	-	-	6,19	-	-	-	5,91
<b>1788-1789</b>	51,19	20,73	28,09	-	-	-	-	-	-	-

El peso del gasto de bacalao y sardinas es notablemente superior al resto, seguido muy de cerca por la pescada, que resultaría una alternativa perfecta para complementar las raciones en periodos de vigilia sin engrosar notablemente este coste. El abadejo por su parte fue la opción más evidente al bacalao apareciendo de forma conjunta en algunas partidas o completando las necesidades alimentarias de este producto. El resto de compras de otras especies son minoritarias. Unos niveles de precio medios si comparamos con los de la pescadería municipal situándose en un rango medio de entre los 0,70- 0,90 reales a excepción de congrios y besugos superando el real por libra. La presencia de estos pescados muestra una ruptura en el monótono régimen alimentario de San Gerónimo, aunque destinadas al consumo de una única colación y no como una intención prestar una mayor variedad.

Por otro lado, junto a los gastos destinados a la alimentación de los colegiales también hay gastos extraordinarios. Al contrario que los anteriores estos no recogen únicamente los destinados al régimen alimenticio de regentes, familiares, criados y cocinero, además de otras como pagos de reformas y compras textiles entre muchas otras. En este gasto extraordinario separamos uno y otro gasto nos aporta la siguiente información:

<sup>911</sup> En este apartado se incluyen determinados gastos conjuntos de “bacalao y abadejo” de las que desconocemos su coste individual. Estos cargos son cargos de los meses en abril de 1783 por un valor de 16 reales y seis maravedís (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 125v); y dos compras con un valor de 84 reales y treinta maravedís y 127 reales y dos maravedís de los meses de marzo y abril de 1785 respectivamente (en A.H.U.S. F.U., A-215, fol. 150 y 152).

<b>Tabla nº47. Gasto destinado los residentes no colegiales y otros costes del Colegio de San Gerónimo</b>			
<b>Años</b>	<b>Coste de raciones y otros gastos de alimentación</b>	<b>Otros gastos no alimenticios</b>	<b>% destinado a alimentación</b>
1778-1779*	3.435,21	6.396,12	53,71
1779-1780	4.024,91	7.346,00	54,79
1780-1781	4.693,79	8.194,76	57,28
1781-1782	3.722,76	7.623,21	48,83
1782-1783	3.916,12	9.081,06	43,12
1783-1784	4.167,32	8.457,74	49,27
1784-1785	3.558,76	14.054,47	25,32
1785-1786	3.838,18	7.767,00	49,42
1786-1787	4.168,35	7.855,88	53,06
1787-1788	4.205,59	8.084,76	52,02
1788-1789	4.107,71	6.881,35	59,69

(\*) = año incompleto

Como podemos observar, el régimen alimenticio de los miembros no colegiales de esta institución rondaba aproximadamente el 50% de este gasto. Este dato es llamativo, teniendo en cuenta que el grueso de los miembros eran colegiales. En este gasto se establecen otros tres y como cualquier otra institución jerarquizada, su cuantía dependía del rango que se tenía en esta institución. Por lo tanto, los regentes acumularan un mayor gasto que el de los familiares, cocineros y criados a pesar de ser estos primeros minoritarios. En este aspecto, hemos incluido otros gastos asociados a la alimentación como son las recetas y compras específicas de productos.

<b>Tabla nº48. Porcentajes de los costes anuales de las raciones del resto de miembros del Colegio de San Gerónimo</b>							
<b>(*) = año incompleto</b>							
<b>Años</b>	<b>Gasto raciones de los regentes</b>			<b>Gasto raciones familiares, criados y cocinero</b>		<b>Otros gastos alimenticios</b>	
	<b>Carnero</b>	<b>Vino</b>	<b>Condimento</b>	<b>Vaca</b>	<b>Centeno entregado (criados)</b>	<b>Recetas</b>	<b>Otros</b>
1778-1779*	19,69	19,93	6,25	31,81	9,55	12,78	-
1779-1780	20,92	16,12	6,12	35,72	9,24	11,87	-
1780-1781	17,75	14,92	4,99	35,73	8,34	18,25	0,05
1781-1782	19,59	22,43	6,12	39,52	11,27	1,07	-
1782-1783	19,24	22,13	5,05	40,39	9,90	3,29	-
1783-1784	18,05	18,85	5,03	39,75	12,36	5,96	0,15
1784-1785	12,72	10,62	3,58	43,11	15,84	14,12	-
1785-1786	22,35	13,32	6,14	46,00	9,73	2,45	-
1786-1787	20,51	15,49	5,39	43,67	9,72	5,23	-
1787-1788	20,66	18,01	5,59	44,06	8,43	3,25	-
1788-1789	20,34	12,93	5,56	42,53	9,65	9,00	3,02

Entre los nombrados como “otros” – aparte de las recetas- nos encontramos con adquisiciones muy peculiares. Como la compra en diciembre de 1780 de capones y vino “*que se libró para los Colegiales*” como un gasto extraordinario por festividad por valor de 78 reales y 20 maravedís<sup>912</sup>, o los limones y azúcar para el colegial Armesto en agosto de 1783<sup>913</sup>. Fuera de estas excepciones, también existe el registro de la compra de una chocolatera para enfermería o el pago de una merienda al visitador por valor de 123 reales y 30 maravedís del que desconocemos su composición, pero en la que seguramente se centrara en platos de dulces y bizcochos.

Tras analizar el gasto y sus conclusiones es propio dirigirnos al compendio documental, y nuestra segunda gran fuente documental para conocer de primera mano y en voz de los residentes y poderes superiores todo aquello que esté relacionado con el

<sup>912</sup> A.H.U.S. F.U. A-215, 96r.

<sup>913</sup> A.H.U.S. F.U. A-215, fol. 131r.

régimen alimentario. Precisamente es el mismo año en el que finalizan el libro de cuentas anteriormente analizado, contamos con un informe de autor desconocido, cuya naturaleza busca esclarecer la situación en la que se encontraba el Colegio de San Gerónimo ante las continuas quejas de los colegiales. Es precisamente en el punto preliminar de dicho informe en el que se nos presenta el deplorable estado en el que se encontraba el Colegio:

*...Muy deteriorado el hogar: las mas de las piezas de cocina por estañar: falta de algunos jarros y cuchillos para el refectorio. Asimismo de algunos utensilios para la cocina: rejas, ventanas y tabiques que deben repararse: la granero agujerada y sin cubierta: ningún acopio de géneros, que manda la constitución y dicta una buena economía hacerse por junto...*<sup>914</sup>

La imagen que nos describe dicho preámbulo es sin lugar a dudas un fiel de retrato que nos proporcionará los diversos memoriales, declaraciones e informes entre otros que nos encontramos en este gran compendio documental. Una situación agonizante en donde se suceden las quejas de los colegiales quienes culpan al rector Gómez de la difícil convivencia en la que estos se hallan inmersos en la institución. Un escenario que se mantendría en el tiempo ante los a “abusos males y defectos que se experimentan”<sup>915</sup>. Aunque dicho informe no esté fechado, según su contenido y por los nombres que en éste aparece, podemos determinar que se seguramente se tratase de un documento de del último decenio del siglo XVIII y probablemente posterior al memorial anteriormente nombrado. En este informe se nos muestra una imagen de la vida en dicha institución en sus momentos más críticos -tanto en el aspecto alimentario como asistencial, social e higiénico-, que refleja una situación totalmente autárquica en donde los colegiales eran los mayores perjudicados de la mala gestión y falta de profesionalidad de las personas al cargo:

*Los colegiales contestan unánimemente que ni Vicerector ni Regentes bajan a la Misa solo el Dr. Gallego y el D. Pecul cuando estaba en casa asiste a los pasos todos, conferencias y lecciones que el Dr. Gómez solo tal qual dia, alguno y tal qual vez: que no como siempre en el Refectorio, y que nunca cena: que el Dr. Gallego cena y como por lo común. Declaran que están mal cuidados mal servidos y asistidos aun en las enfermedades: que por esto Soto, Sánchez y Pedrosa tuvieron que salir del Colegio para curarse, y que el ultimo no volvió; que Lujin Armero estuvo muchos días en cama y sin que hubiese quien le dice un caldo hasta las tres de la tarde: que el Colegial enfermero no podría remediar estos males porque dando cuenta al Vicerrector lo despreciaba y aun reñía, lejos de reprender y castigar a los criados, que estos a la sombra de una segura impunidad eran grosera e insolentes los trataban de malas palabras, no les hacían jamás las camas ni otros oficios necesarios, ni les barrían los aposentos, sino quando más a los ocho días, diciendo que solo tenían obligación de limpiar el patio y corredores, y servir a los Regentes. Fuera demasiado lago y cansado el entero manifiesto de cuando los Colegiales declararon sobre estos y otros artículos relativos al alimento raciones, desayunos y privaciones, y por otra parte nada necesario para deducir que el desfavorable concurso de circunstancias que observan reunidas en San Gerónimo no ofrece ni puede ofrecer una posibilidad ordinaria del mejoramiento que se pretende en justicia*

<sup>914</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 29, sin foliar.

<sup>915</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. Pieza 34, sin foliar.



*a mones que el Claustro las disuelva y reorganizase en toda su extensión, como corresponda.*

*Aso la Junta penetrada en este fatal sentimiento lastima de que se gastan cada año setenta y mas mil reales en el Colegio sin un conocido resultado ventajoso ni a la Universidad, si a la racion cual desea el Monarca y el Fundador, [...]*<sup>916</sup>

La situación lamentable descrita por la Junta comisionaria por el claustro vuelve a establecer un informe en el 30 de mayo de 1801 para promover la reforma del Colegio de San Gerónimo ante el escenario que presenta dieciséis puntos en donde se pretendía dar respuesta a estas dificultades, aunque en realidad no se trataba de un compendio normativo por el cual intentase mejorar la situación general sino de una serie de medidas económicas a todos los niveles para mejorar las cuentas del Colegio. En estos puntos recalca la calidad y cantidad de las raciones de todos sus residentes, así como las condiciones en las que se deben realizar los gastos ocasionados por la alimentación sin detenerse en frenar los comentarios de malversación y mala praxis de los altos cargos del Colegio.

En ese informe los primeros puntos -son los apartados 2,4,5,6,7,8- modifican en algunos casos sustancialmente las raciones a percibir por sus miembros. En cuanto a los acopios quedan concretados en las dispensas realizadas al Vicerrector -del número 9 al 11- mientras que en el siguiente punto se recalca cómo debe ser aprovisionamiento de pan. Si analizamos las modificaciones trazadas por la Junta en dicho informe de 1801 podemos ver como en los cambios con respecto a las raciones los más perjudicados fueron los colegiales con relación a los familiares y sobre todo con respecto a los Regentes, cuya situación sale muy reforzada. Las quejas y acusaciones de los colegiales no tuvieron el efecto deseado. Sus raciones no se vieron afectadas en cuanto a la cuantía o calidad de la carne, pero sí en lo respectivo al condimento y la verdura. Pero no este aspecto el que nos muestra esa “discrepancia” sino en lo que se dice sobre este grupo:

*Cuya ración en los términos que va especificada es suficiente para alimentar con decencia y sin miseria a unos jóvenes destinados al estudio y vida por lo mismo frugalmente; cosa en verdad que las Constituciones de dicho Colegio recomienda sobre manera. Encargando en todo la sobriedad y moderación; principalmente en lo que toca a la comida y bebida de los Colegiales; pues no parece regular que un seminario fundado solamente para pobres según el espíritu de sus mismos estatutos, se convertía en una casa de lujo, y de Profesión, donde se cuide más, que de comer y beber. Estos Jóvenes â un cuando estuviesen en una posada, o en sus casas no tendrían seguramente mayor ración, ni aun â caso tanta, como la que se les señala; por lo qual deberán cuida la Universidad, de que en esta parte se guarde a la letra de las constituciones de dicho colegio, [...] y así toda la diferencia que puede haber en ello, mas bien esta en el precio de las cosas, que su cantidad y cualidad.*<sup>917</sup>

Como podemos apreciar, el origen menos elitista de los colegiales jugaba en su contra. A pesar de la claridad con la que estos habían expuestos sus quejas con respecto a los comestibles que percibían no obtuvieron más contestación que una advertencia de la buena obra que hacía el Colegio con respecto a ellos mostrándoles que fuera de ella su situación empeoraría notablemente. En este aspecto, tenemos que recordar que sus protestas no estaban relacionadas en primera instancia con la calidad o cantidad de sus

<sup>916</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. Pieza 34, sin foliar.

<sup>917</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 35, sf.

raciones sino con la mala gestión que se estaba haciendo de ella, premisa que fue totalmente ignorada.

Si nos centramos en las modificaciones de las raciones que estima la Junta comisionaría encontramos una serie de pequeñas diferencias. Las cantidades de carne y la calidad de esta se mantienen, pero cambia las porciones a percibir con respecto al pan y las retribuciones o cantidades destinadas al “condimento de olla”. En primer lugar, el pan se ve regulado a una libra y media diaria (690 gramos) en el caso de colegiales y familiares. De esta forma regulan un alimento que en años atrás se repartían en “abundancia”. Para ello, la junta comisionaría establece la contratación de un panadero para tal efecto cuya media de producción es la siguiente:

*...también deberá buscarse un Panadero que desde ahora de a lo menos quince libras de Pan cocido de buena calidad por ferrado de trigo, como se verifica casi en todas las comunidades, y aun en muchas casas particulares; pues ya está averiguado que de un ferrado de trigo se sacan sin violencia 19 libras de pan cocido, [...] para el Pandero quatro libras en ferrado...*<sup>918</sup>

En cuanto al condimento de olla se mantiene el real destinado a tocino y verdura para los colegiales, pero se le elimina la porción de manteca para el almuerzo – presente en los caldos y sopas del almuerzo- y en su lugar se le atribuye tres libras de tocino (1.380 gramos) aunque solo los días de carne. Los familiares en este aspecto aumentan su dotación en doce maravedís mientras que los Regentes obtienen una subida de tres maravedís a un real.

A pesar de esto, la mala situación del Colegio fue empeorando y las discrepancias entre los estudiantes y el rector aumentaron hasta ser insostenibles. En las quejas de los estudiantes con respecto a la figura del rector, se le acusa de tener una actitud nefasta e impropia de su cargo. En dichas declaraciones, fechadas el 16 de febrero de 1808, los colegiales manifiestan las continuas negligencias que el señor Gómez, como rector de San Gerónimo, ejerce sobre ellos<sup>919</sup>. En el primero de ellos, firmado por los colegiales, don Joseph Mourin, don Manuel Vázquez, don Julio Rodríguez Valera y don Ramón González, se dice lo siguiente:

*...el mismo privo a un colegial, que es ahora presidente ocho días por haber dicho ( lo qual era verdad) que tenían gusanos dos pernils por no poder temer la mayor parte de ellos troco por otros dos reales los destinados para la comunidad; y también privo de quince días a un tal López colegial, que fue haberle enseñando una ración de carne con gusanos...*

A estas acusaciones sobre el estado de los alimentos que son servidos en el refectorio se le añade unas segundas declaraciones en donde se presentan los alumnos de primero y segundo año de San Gerónimo, en el que describen la escasez en las cantidades de sus raciones, pero sobre todo la falta de profesionalidad y asistencia de estos en situaciones de vulnerabilidad como era el hecho de caer enfermos:

*...Hasta hace muy pocos días la ración se les daba en casa y un arreglo a continuación faltosa de tocino y de carne que ya venía minorada desde la Cortaduría en algunas libras haciéndose el Puchero del Señor Regente de la carne que venia para los Colegiales, y dándoles algunas veces carne de dos y*

<sup>918</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 35, sf.

<sup>919</sup> A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 42, sf.

*tras días, llegando al extremo de privar a alguno, como ha sido a Don Manuel Vélez de ración entera por tres días hasta el Caldo. Que igualmente al Colegial gravemente enfermo Don Jaime Vila, no le asistió con la ración de Constitución, cercenando de la gallina para el puchero. Que habiendo recetado el medico don M. Álvarez enfermo vino y vizcochos a las comidas por tres días, si le daba el vino y bizcochos, le privaba de la ración...*

Es evidente que toda la información del Colegio de San Gerónimo muestran realidades muy diferentes de cómo debió de ser el régimen alimentario de esta institución. Unos libros de cuentas que reflejan un estricto cometimiento de lo establecido en las Constituciones. Mientras que, por el contrario, toda una serie de documentos en los que se muestra un claro desinterés por sus residentes. En los que se aprecia que cumplían en papel con la ración, pero no con la calidad ni la cantidad de las mismas. De esta forma, San Gerónimo puede considerarse una institución privilegiada en cuanto consumo, pero sin olvidar el origen humilde de sus residentes y utilizando este pretexto desde un punto de vista egoísta para obviar las constantes infracciones.

### 8.3. El Hospital Real

La relación existente entre pobreza y diferenciación social promovida por la desigualdad y la jerarquización de las sociedades modernas han llevado a muchos autores a centrarse en la asistencia social de las instituciones urbanas –hospitales y otros centros asistenciales- dando como resultado la publicación de numerosos trabajos de investigación en todo el país, lo que a su vez tiene una larga tradición europea. Y en la historiografía gallega muchos han sido los trabajos que se han centrado en esta institución, como los de Delfín García Guerra sobre el Hospital Real desde el punto de vista médico, los de Rosende Valdés sobre el edificio, o los de Baudilio Barreiro y Ofelia Rey, sobre el sistema interno del centro, en el que se estudian las raciones de los trabajadores del Hospital Real en el seno de red asistencial de gallega en el Antiguo Régimen<sup>920</sup>. La importancia de Santiago de Compostela como centro asistencial de Galicia ha motivado que sea uno de los focos de investigación predominante de la historiografía gallega modernista, acumulando gran variedad de trabajos de diferente índole y complejidad<sup>921</sup>. Cabe destacar que, a diferencia de otras zonas, Galicia es de las pocas en la que se han realizado estudios concretos sobre alimentación, de modo específico sobre el Hospital Real, en especial los trabajos de Antonio Eiras Roel, quien marcaría un antes y un después en el estudio alimenticio y nutricional de este tipo de instituciones<sup>922</sup>.

El Hospital Real fundado por los Reyes Católicos acogía a enfermos de la ciudad y de Galicia y a los peregrinos, poco numerosos, que llegaban a Compostela. Tuvo sus

<sup>920</sup> GARCÍA GUERRA, Delfín. *El Hospital Real de Santiago, 1499-1804*. La Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1983. ROSENDE VALDÉS, Andrés A., *El Grande y Real Hospital de Santiago de Compostela*. Madrid, Electa, 1999. BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos...*

<sup>921</sup> Destacaremos algunos trabajos como: sobre la botica el trabajo de SANMARTÍN MÍGUEZ, J. Santiago. *La botica del Hospital Real de Santiago de Compostela:(1511-1880)*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 1998; GARCÍA CAMPELLO, María Teresa, “Enfermos y peregrinos en el Hospital Real de Santiago durante el siglo XVII: de 1630 a 1660: libros de ingreso de enfermos”, en *Compostellanum*, vol. 18, nº1, 1973, págs. 5-40; sobre el trabajo femenino llevado a cabo en el Hospital real en el artículo REY CASTELAO, Ofelia “Trabajando a cubierto...”, pág. 73-93; sobre los enfermos MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. “Los enfermos del Hospital Real de ...”, pág. 43-78.

<sup>922</sup> EIRAS. ROEL, Antonio “La historia de la alimentación en la España ...”.

primeras Constituciones en 1524, aprobadas por Carlos V, seguidas por las de 1590 otorgadas por Felipe II que, si ratificaban la mayoría de las medidas anteriores, introducían leves modificaciones<sup>923</sup>. Durante primera mitad del siglo XVIII los administradores del centro reclamaban reformas, pero hubo que esperar nada menos que hasta las de Carlos IV en 1804 para que hubiera unas nuevas Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital. Estas se diferenciaban de las anteriores por ser mucho más completas, adentrándose en todos los aspectos de la vida hospitalaria. A este cómputo de normas de disposición real habría que añadir otras normas de naturaleza diferente como los mandatos de visita de tiempos de Carlos II en 1700, pero también las reales cédulas y autos dispensados que resolvían situaciones conflictivas de carácter judicial propiciadas por un vacío o la libre interpretación de las Constituciones vigentes.

Sin embargo, para abordar nuestro tema, las Constituciones no pasan de ser un marco teórico que es preciso evidenciar con la documentación específicamente referida a la alimentación. Para ello contamos con el amplio fondo documental del Hospital Real que hoy se custodia en el Archivo Histórico Universitario. En el caso específico de esta tesis es obligado recalcar la importancia de la sección de cuentas del Hospital. En este fondo documental hay distintos libros de diferentes grados y rangos administrativos relacionados con los gastos y compras realizadas por el Hospital, desde libros de mayordomía a libros de cargos y descargos del enfermero mayor e incluso otros más específicos como las libretas de cargos de pan, consumo cárnico e incluso los gastos producidos por la alimentación de los pobres y enfermos del Hospital<sup>924</sup>. Por otro lado, fueron capitales las Reales Cédulas relacionadas con el gobierno o con la conflictividad reflejada en los pleitos.

En primer lugar, contextualizaremos la situación del Hospital en el entramado urbano. Este centro se construyó enfrente del palacio arzobispal, iniciándose así el cierre de la plaza que finalmente se produjo en el último tercio del siglo XVIII con la construcción del seminario de confesores del arzobispo Rajoy. La construcción del hospital tendría una gran trascendencia dentro del juego de poderes políticos y religiosos de la ciudad pues con su edificación se ponía en manifiesto la importancia de la monarquía real en un entorno señorial dominado por el poder del Arzobispo.

Más allá de las luchas de poder entre iglesia y la corona, el Hospital Real fue una institución asistencial de socorro a los enfermos que contó con una gran afluencia. Las cifras de enfermos y peregrinos asistidos por esta real casa, publicadas por Baudilio Barreiro y Ofelia Rey y completadas por Enrique Martínez variaron en función del contexto de la ciudad y de la propia viabilidad de la institución.

---

<sup>923</sup> *Constituciones del Gran Hospital Real de Santiago de Galicia hechas por el Señor Emperador Carlos Quinto*, Santiago, Sebastián Montero y Frayz, 1775.

<sup>924</sup> Entre los la sección de cuentas del Hospital Real durante el siglo XVIII y principios del siglo XIX, para conocer el régimen alimentario de los pobres y enfermos asistidos en esta institución pues aparecen los gastos concretos de la tabla de enfermos (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº90). Este documento fue esencial para establecer las medias consumidas por los pacientes durante el bienio 1733-1734 además de ser la fuente más importante para conocer el régimen alimentario hospitalario estudiado por Eiras Roel caracterizada por una ingesta alta en productos cárnicos frente a otros productos de origen animal o vegetal, así como una dieta altamente calórica destinada a mejorar y facilitar la recuperación.

Años	Número de ingresados	Estancias medias en días
1700	1.524	20,9
1704	736	18
1708	633	23,9
1709	798	19,8
1710	1.138	20,2
1711	1.209	16,8
1715	1..223	19
1720	1052	16,9
1751	1.140	36,4
1752	1.149	38
1793	1..023	61,2
1794	939	59,2
1823	1167	34
1824	973	35
1825	1.406	36,5
1826	1.642	33,8
1827	1742	40
1828	1647	37

Fuente: BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos...*

Las cifras incluyen soldados en algunos años y ponen de manifiesto la gran capacidad asistencial del centro, capaz de atender a un elevado número de personas a las que había que alimentar diariamente, además de los trabajadores del centro. Esta capacidad estuvo determinada por múltiples factores como el número de camas disponible, la concentración mensual de los enfermos, así como sobre todo por la oscilación de las rentas que el Hospital percibía<sup>925</sup>. Otro factor a tener en cuenta, como ha señalado Baudilio Barreiro y Ofelia Rey Castela, fueron las grandes epidemias como la de 1709-11 y la de 1768-69, en cuyo caso el consumo creía en un contexto de malas cosechas y dificultad de suministro, y el desarrollo demográfico de las inmediaciones de Santiago<sup>926</sup>.

Durante la Edad Moderna, la alimentación asumió un sentido social en donde la comida ya no es una necesidad o un placer, sino que adquiere una connotación médica de la misma manera que hoy en día vinculamos un tratamiento farmacológico con la recuperación de un paciente. Por lo tanto, hablar de comida en un contexto como es el Hospital Real es hablar de alimentos regenerativos y curativos que actuaban en cada una de las ingestas como si fueran las dosis de un fármaco. Estas comidas se caracterizaban principalmente por tener un gran volumen calórico que se reflejaba en la calidad y sobre todo en la cantidad de las raciones.

El Hospital Real era una riquísima institución rentista que recibía en el Reino de Granada la renta del Voto de Santiago desde 1493; durante el siglo XVI llegaron de Andalucía a Santiago enormes cantidades de cereal derivada de esa renta pagada por los campesinos granadinos, pero desde fines de ese siglo, las rentas llegaban transformadas en dinero que se utilizaba para comprar en Compostela todo lo que fuera necesario. Asimismo, cobraba los diezmos de varias parroquias de Galicia, que, como las del Voto, llegaban en dinero a sus arcas porque su cobro se hacía a través de arrendamientos anuales que contrataban mediante subasta<sup>927</sup>. Así, debe tenerse en cuenta que a mediados del siglo

<sup>925</sup> MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. “Los enfermos del Hospital Real ...”, pág. 47.

<sup>926</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos...*, págs. 170-172.

<sup>927</sup> REY CASTELAO, Ofelia, “Estructura y evolución de una economía rentista de Antiguo Régimen: el Real Hospital de Santiago”, en *Jubilatio. Homenaje de la Facultad de Geografía e Historia a los Profesores Manuel Lucas y Angel Rodríguez*, Universidad de Santiago, 1987, págs. 325 a 336; y “Historia del Real Hospital de



XVIII llegaban al Hospital anualmente unos 3.200 ferrados de trigo, 527 ferrados de centeno y unos 15 ferrados de mijo, pero eran insuficientes y entre un 23% y un 38% del grano era adquirido en el mercado<sup>928</sup>.

La constante necesidad de una gran cantidad de productos alimenticios para el consumo de la comunidad propiciaría que la institución se centrara en áreas próximas a la ciudad -o lo más cercanas posible- para favorecer el flujo comercial y aminorar lo máximo posible el encarecimiento de los precios por el transporte. Este espacio nutricional particular fue el foco de investigación de Eiras Roel y Juan Eloy Gelabert, quienes vaciaron los libros de cuenta y razón de libranzas de mayordomía para conocer las vías de abastecimiento del Hospital Real<sup>929</sup>. Su conclusión mostró como la red de suministros creada para abastecerse presentaba una serie modalidades en función de la necesidad del producto y el tipo de transporte que requería. De esta forma productos como la carne o el vino, de uso constante en las raciones diarias tanto de los enfermos como de los oficiales y trabajadores, provenían del mercado intercomarcal o interregional, ampliándose en momentos de escasez. Mientras que vino y cereales podían comprarse al por mayor, las reses mayores y menores que llegaban al Hospital eran sacrificadas con un día de antelación a su consumo para evitar “mal olor alguno”<sup>930</sup>. Otros productos como huevos y aves eran adquiridos en la ciudad mediante contratos verbales con ciertos individuos dedicados a ese género a través del mercado de la ciudad. Aquel género de uso menos frecuente u ocasional como las especias o drogas para la elaboración de ungüentos y medicinas provenían de mercados más lejanos a través del mercado terrestre interregional beneficiados por los costes de transporte, siendo Sevilla y, en general, Andalucía, uno de los espacios de donde venían aprovechando los circuitos que empleaba la renta del Voto de Santiago.

Poco sabemos de quiénes hacían el transporte más allá de los nombres o de dónde provenían gracias a algunas anotaciones realizadas en los libros de cuentas. Aunque sí sabemos del trato recibían tras realizar la entrega de la mercancía. Según la Constitución de 1590, aquellos arrieros que trabajasen en beneficio de la Real Casa se les entregaba pan y vino a conveniencia, pero nunca de comer, entregándoles a cambio cuatro maravedís para carne o pescado que debían adquirir fuera de la institución<sup>931</sup>. Un trato que se situaría entre lo generoso y austero tal como entre lo cordial y lo poco acogedor. Con esta medida se buscaba asistir al mulero o arriero con limitadas raciones de pan y vino, pero evitando que permaneciese más tiempo de lo deseado en la institución.

### 8.3.1. Las despesas del Hospital Real

Una vez los productos alimenticios llegaban a la institución estos se distribuyen en diferentes despachos en función de la naturaleza del producto<sup>932</sup>. Esta gestión viene

---

Santiago” en BARREIRO MALLÓN, Baudilio (coord.), *El Hospital Real de Santiago de Compostela y la hospitalidad en el Camino de Peregrinación*. Santiago de Compostela, S.A de Xestión do Plan Xacobeo, 2004, págs. 375-395.

<sup>928</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos*. ... pág.146.

<sup>929</sup> GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy; EIRAS ROEL, Antonio. “Contabilidades hospitalarias como fuentes de los transportes internos: costos de transportes del Real Hospital de Santiago”, en EIRAS ROEL, Antonio (ed.). *Las fuentes y los métodos...*, págs. 323-344.

<sup>930</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras nº59, fol. 69r.

<sup>931</sup> *Constituciones del Gran Hospital...* Constitución XVI, art.5, pág. 29.

<sup>932</sup> Diferenciación que desarrolla Jean- Louis Flandrin sobre el valor los productos comestibles distinguiendo entre “alimento” o “veneno”, entendido este último desde el punto de vista más tradicional

estipulada en las Constituciones, las cuales indicaban los diferentes despachos que servían para su almacenamiento y cometido, así como la persona encargada de cada uno de estos despachos. Entre estas despensas destacan la bodega, la granjería y la botica.

Estos despachos fueron siempre fruto de muchas polémicas centradas en el fraude y sobre todo en el malgasto realizado por sus gestores. Estas premisas fueron la principal causa de su completa o parcial desaparición en las Constituciones de 1804<sup>933</sup>. En ellas se llega a decir de la despensa de la carne que “*rinde muy poco o ninguna utilidad al Hospital y lleva consigo no pocos prejuicios especialmente para la salud de los enfermos a quienes se les dan carnes poco saludables para evitar las mayores pérdidas de la casa*”<sup>934</sup>.

Esta constitución buscaba como principal objetivo la austeridad frente a lo superfluo. Dentro del grave contexto económico de principios del siglo XIX fue esencial una regulación estricta sobre una institución que vivía al límite al estar sometida a los elevados precios del mercado<sup>935</sup>. Así fue como nació la figura del “proveedor”, sobre la que recae gran parte de las obligaciones de abastecimiento de alimentación como granos o vino y combustible entre otros<sup>936</sup>. De esta forma se restringía la gestión a unas solas manos acabando con la presencia plural de los despachos y por lo tanto las posibilidades de fraude. Estas restricciones no solo pasan por suprimir cargos sino también en el modelo de realizar las propias compras del Hospital en productos básicos como el cereal o el combustible:

*...Mientras nos e consiga por estos medios asegurar el Hospital el surtido necesario de dichos géneros, la Junta tendrá cuidado de hacer acopio de granos en los meses inmediatos á la cosecha, que regularmente es el tiempo mas oportuno para hacerlo con mayor conveniencia; y así, tanto para evitar el que se paguen á mayor precio, como para precaver la falta de granos, en el caso de que por razón de alguna epidemia se aumentase considerablemente el numero de enfermos, cuidará de que se haga su acopio con la mayor abundancia, de manera que siendo posible alcance para dos años. Y por lo que respecta a los abastos de leña y carbón, dispondrá asimismo se hagan por lipas y carboneras, como regularmente lo hacen las Comunidades y personas pudientes, por la mayor ventaja que de esta suerte se logra, ya en la mejor calidad del género, ya en la comodidad de su precio...*<sup>937</sup>

Estos cambios no afectaron en gran medida al avituallamiento de productos esenciales como carne o vino que seguían surtiendo el Hospital, pero sí perjudicaron gravemente a las personas quienes se habían encargado de ello. En concreto tenemos constancia del duro golpe que supuso esta nueva gestión del abasto para el hortelano Domingo Ansedo. La desaparición de su plaza perjudicaba a su situación económica familiar y así nos consta en una carta enviada al Administrador:

---

en el que “veneno” y medicamento” se empleaban para referirse a lo mismo (FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación ...”, pág. 7-30).

<sup>933</sup> En concreto desaparecen las plazas de boticario, oficial de botica, mozo de despensa, pastor, el macelo – en favor de la ciudad-. el Hortelano y una de las plazas de portero (*Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real de la Ciudad de Santiago, y administración...*, título I art. 6. pág. 11)

<sup>934</sup> *Constituciones para el régimen ...*, art. 68. pág. 39.

<sup>935</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos. ....*

<sup>936</sup> Se especifica en las constituciones su obligación de adquirir además de cereales y vino, combustibles como leña y carbón, ropajes, madera, materiales para la fábrica, loza y “en general lo que necesite el Hospital” (*Constituciones para el régimen ...*, título XXI art. 412. pág. 201-202)

<sup>937</sup> *Ibidem*, título III, art. 60, fol. 35

*...Remito a VJ de orden del Rey el adjunto memorial de Domingo Ansede, a fin de que la Junta de ese Hospital informe lo que se ofrezca y parezca sobre la solicitud que hace relativa a continuar en el encargo que tenía en dicha casa de Hortelano o alguna asignación por vía de Juvilación para mantener a su dilatada familia. Dios que a V.J. ms as Aranjuez 30 de Abril de 1805...<sup>938</sup>.*

En su memorial asegura de que la nueva situación ha llevado a Domingo de Ansede que desde la entrada en vigor de la nueva Constitución se encuentra en una situación muy precaria y solicita volver a trabajar al Hospital, aunque no como empleado de las huertas de la Real Casa sino de las pertenecientes a la botica. Esta petición es aceptada, aunque con la prohibición de cultivar de legumbres y verduras para centrarse exclusivamente su labor en plantas medicinales.

La granería era el lugar donde se custodiaba tanto el grano que llegaba a la Real Casa y se encontraba protegida con dos llaves cuyos portadores eran elegidos por el administrador<sup>939</sup>. Su registro y custodia se confiaba al encargado de granería. Cualquier miembro de la institución podía acceder al cargo previa aprobación del administrador. En las concesiones de dicho cargo reflejadas en las Escrituras del Hospital Real aparece las funciones que debía cumplirse al optar al cargo. Un ejemplo de esto lo vemos en el año 1746 cuando accede a este empleo don Pedro Lorenzo González de Villar

*...Don Pedro Lorenzo González cumplirá en todo y por todo con las obligaciones y cargas de ambos oficios de Granero y Panadero por menos, llevando al mismo tiempo asiento formal de lo que recibe, cobra y paga en los libros de la Granería y panadería según lo han hecho y debieron hacer sus antecesores en los mismos empleos y dará cuenta de uno y otro siempre que se le priva y tome de todo el trigo, centeno, mijo, gallinas y cabritos que tiene de renta esta casa por diferentes lugares y [...] de todos los demás granos y semillas que se compraron para el abasto y consumo de ella...<sup>940</sup>*

Los cereales no solo era un alimento básico – y más concretamente el pan- para sus residentes sino también tenía un valor salarial al recibir sus miembros un porcentaje de su estipendio en grano. Por este motivo este despacho contó con un triple registro con el que se pretendía un control lo más exhaustivo posible de uno de los alimentos más importantes para miembros del Hospital Real.

En primer lugar, en los libros de granería se anotaban las cantidades de grano que llegaban a la institución mediante el concepto “cargos” mientras que en el de “descargos” muestran los ferrados de cereal entregados al panadero para la elaboración del pan. En segundo lugar, la “libreta de anotaciones de pan” se registraba las cantidades entregadas en manos panadero y el número de panecillos que este realizaba para el consumo de la tabla<sup>941</sup>. Por último, fueron determinantes los “libros de asiento de raciones de ministros”. En donde se anotaban los cereales entregados a cada uno de sus miembros como parte de su salario.

La elaboración del pan se realizaba a través de dos panaderos bien diferenciados en función del destino de dichas piezas. Uno de los se encargaba de elaborar el pan que comerían los enfermos mientras que el otro el que recibirán en las raciones capellanes,

<sup>938</sup> A.H.U.S. H. R., Cédulas, Leg. 7, pág. 643.

<sup>939</sup> *Constituciones del Gran Hospital Real ...*, Del dispensero pág. 67.

<sup>940</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº58, fol. 211r-v.

<sup>941</sup> *Constituciones del Gran Hospital Real ...* Del dispensero, pág. 67; de estas libretas se conserva en el Archivo Histórico Universitario de Santiago un ejemplar: A.H.U.S. H.R. Cuentas, nº59A.

oficiales y mozos<sup>942</sup>. Con el tiempo en la documentación se identificarán como el cargo de panadero mayor y menor respectivamente.

El abasto de pan de trigo procedente de la panadería mayor se realizaba bajo contrato de asiento concedida a la mejor postura. En todos estos contratos se determinaba la calidad y el nivel productivo que debían de cumplir el nuevo panadero o panadera. Durante el primer cuarto de siglo se otorgó el abasto de la panadería mayor a Antonio Cruz y su mujer Rosa Monteyros. En dicho contrato se especificaba que la Casa recibiría por cada ferrado 17 libras menos dos onzas (8,05 kilogramos). Esta contrata no entraría en vigor al presentarse una nueva propuesta más ventajosa para el Real Hospital de Benito Fraga, quien ofreció hacer el mismo trabajo por 16 libras el ferrado<sup>943</sup>. Durante el segundo y tercer cuarto por cada ferrado que era entregado el 48% volvía a la Real Casa ya transformado en pan de primera calidad de trigo blanco. Solo en el caso de María Murillo en 1752 el nivel productivo subió en media libra<sup>944</sup>. Estas condiciones variaron a finales de siglo XVIII. Un ejemplo de ello nos lo encontramos en la obligación de Francisco Montispan, quien aumenta el nivel productivo a 15 libras gallegas “bien cocidas, pesadas y acondicionadas por ferrado acercándose a un 54%<sup>945</sup>.

Esta condición productiva plasmada en todos los contratos nos ha permitido establecer el ritmo productivo semanal a través del número piezas entregadas en diferentes libros de cuentas al Hospital Real<sup>946</sup>. En ellas se puede apreciar un nivel de fabricación aproximada de 22 ferrados semanales por parte de la panadería mayor. Esto implicaría una producción aproximada de 765 panes de libra castellana por semana. A través de esto, y basados en el índice panadero<sup>947</sup> podremos establecer la cantidad utilizada del resto de ingredientes necesarios para elaborar el pan entregado a la Real Casa (agua, levadura y sal) para conseguir una pieza óptima. Para elaborar 17 libras de pan castellano por cada ferrado se deberían emplear alrededor de 5 litros de agua, 0, 15 gramos de levadura y en su caso la misma cantidad de sal.

Si tenemos en cuenta estos cambios de producción y los relacionamos con otros datos obtenidos a través de las fuentes y recursos bibliográficos – como el número de enfermos,

---

<sup>942</sup> En ambos casos se especifica una paga extra de unos 2000 maravedís (58 reales y 27 maravedís) pero sin extra adicional en sus raciones (*Constituciones del Gran Hospital*, Constitución XVI, art.16, pág. 27)

<sup>943</sup> A.H.U.S. H. R. Protocolos, Escrituras, n°44 fol. 110r-115v y 135r-142v.

<sup>944</sup> En 1752, cuando tras abrirse posturas tras una renuncia del panadero, consigue el asiento dicha panadera, quien a través de esa oferta consigue imponerse ante sus competidores: Manuela Ramos y Lorenzo Frio. Con esta oferta y la entrega de una fianza de 80 ferrados de trigo de un mes de libranza accede al puesto aunque y al contrario que otras panaderas que optaron al puesto recoge el testimonio de la propia mujer asegurando que accede al puesto por voluntad propia y no influenciada por su marido: *que p<sup>a</sup> hacer, otorgar y jurar esta escriptura, no fue inducida, ni violentada por su marido ni otra persona, antes bien confiesa hacerlo de su libre voluntad por la utilidad que le trae esta obligación* (A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, n°59, fol. 64r).

<sup>945</sup> A.H.U.S. H. R. Protocolos, Escrituras, n°64, fol. 1v.

<sup>946</sup> En concreto y dentro del gran compendio que es esta fuente de documentación (A.H.U.S. H. R., Cabildos, Libro 43) los apartados: 19.20.21,22,23 y 24 correspondientes a las cuentas de granería y panadería del periodo comprendido entre 1707 hasta 1745; y los libros de cuentas del panadero mayor que nos aportan información sobre los ferrados que reciben por parte del Hospital o el número de panecillos entregados por ellos (A.H.U.S. H.R. Cuentas, n°50, 72 y 134).

<sup>947</sup> El índice o porcentaje de panadero es una simple fórmula que nos ayuda a conocer en porcentajes la composición de la masa en función de la harina que disponemos. La harina es el 100% el agua entre un 60-70% (emplearemos como media para este cálculo un 65%), sal y levadura entre un 1,5 -2,5% Evidentemente estos porcentajes son orientativos y más cuando se realizan sin instrumentos de medición precisa alterando también en la calidad o el tipo de pan. Un tipo de pan como el candeal no puede superar el 30% (en DELGADO GONZÁLEZ, Fernanda; CARO SÁNCHEZ-LAFUENTE, Antonio. *Elaboración de productos de panadería. Panadería y bollería*. Antequera, Málaga: Innovación y Cualificación, D.L, 2012).



su consumo medio de pan<sup>948</sup>, y el tiempo medio de las estancias- es posible calcular de forma aproximada el nivel productivo que tuvo que cumplir el panadero o panadera para poder abastecer a esta Real Casa:

<b>Tabla nº50. Promedio de pan para cubrir la ración de los pobres y enfermos del Hospital Real</b>					
<b>Año</b>	<b>Pan consumido por persona (kg/año)</b>	<b>Pan a favor del panadero (sin mermas)</b>	<b>Total producido (kg)</b>	<b>Ferrados para hacer el pan en un año</b>	<b>Nivel productivo diario (ferrados/día)</b>
1700	11.402,87	11.927,81	23.330,69	1.458,17	3,99
1704	4.742,78	4.961,12	9.703,91	606,49	1,66
1708	5.416,07	5.665,41	11.435,57	714,72	1,96
1709	5.656,54	5.916,95	11.943,30	746,46	2,05
1710	8.229,56	8.608,42	17.376,00	1.086,00	2,98
1711	7.271,41	7.606,15	15.352,95	959,56	2,63
1715	8.318,85	8.701,81	17.564,52	1.097,78	3,01
1720	6.673,37	6.980,58	14.090,24	880,64	2,41
1751	10.828,93	11.327,45	22.864,34	1.429,02	3,92
1752	11.386,55	11.910,74	23.297,28	1.502,61	4,12
1793	19.465,57	18.463,40	37.928,97	2.370,56	6,49
1794	19.413,34	18.413,86	37.827,19	2.364,20	6,48
1796	14.518,33	13.770,87	28.289,20	1.768,07	4,84
1823	8.451,63	8.016,51	16.468,14	1.029,26	2,82
1824	9.036,38	8.571,15	17.607,54	1.100,47	3,01
1825	10.811,96	10.255,32	21.067,28	1.316,71	3,61
1826	10.596,54	10.050,99	20.647,53	1.290,47	3,54
1827	13.600,68	12.900,46	26.501,14	1.656,32	4,54

Como se comprueba el nivel productivo del panadero aumentó considerablemente a finales del siglo XVIII, produciéndose un leve descenso a principios del siglo XIX, aunque nunca recuperó las ratios de principios del siglo anterior. La necesidad de fabricación de pan fue superior en momentos de carestía y hambruna que coincide con los años 1793 y 1794 en los que las estancias medias de los enfermos alcanzaron cotas de entre 59 y 62 días. Por lo tanto, el nivel productivo del panadero estuvo más relacionado con el periodo de estancias medias que del número de ingresos efectuados. Pues a principios del siglo XIX el número de enfermos ingresados fue considerablemente mayor, aunque sus estancias y el nivel productivo suponían aproximadamente la mitad con respecto a finales del siglo anterior.

Este modelo de contrato estaba pensado ahorrar costes adicionales como otras materias primas propias de la elaboración (agua, sal y levadura) o costes de producción como la mano de obra o el combustible del horneado como la leña. De esta forma y aunque pudiera parecer que el panadero o la panadera solicitante este encargo saldría beneficiado, en realidad habría que tener en cuenta que estos costes adicionales son asumidos por él o ella así el margen de pérdida o mermas que se pudieran producir de la propia manipulación<sup>949</sup>. Esto hacía que este negocio no fuera necesariamente rentable y sobre todo muy incierto pues su margen de beneficio se basaba en la variabilidad de los costes y sobre todo en el margen de pérdida que pudiera tener sobre transporte, molienda, transformación y distribución del producto. Este margen en algunas ocasiones supuso que

<sup>948</sup> ROEL, Antonio Eiras. “La historia de la alimentación ...”, pág. 50.

<sup>949</sup> El porcentaje de pérdida es imposible de calcular por la falta de datos de la que disponemos y por la variabilidad de los factores como transporte, molienda, manipulación, factores ambientales como corrientes de aire e incluso la propia respiración, así como las mermas producidas de por sí en la elaboración como en el horneado. Evidentemente toda merma recaería como pérdida en el porcentaje de beneficio del propio panadero y no en contra de la institución.



el propio panadero o panadera tuviera que solicitar la anulación de esta contrata. Este fue el caso en 1752 de Alberto Soñarino, quien en una declaración admite haber suplido de su propio bolsillo algunos ferrados para poder dar abasto a la Real Casa a su cuenta y por “hallarse faltoso de dicho fruto por a ver algunos años no ayudasen los frutos por tanto”<sup>950</sup>.

Pero no solo la cantidad de pan a elaborar para el abastecimiento del Real Hospital fue uno de las condiciones establecidas en este modelo de contrata. La calidad de las hornazas de venían predeterminada por la propia Constitución las cuales debían ser “*pan blanco de primera cocido*”. Ante los costes que conllevaba elaborar este tipo de panes algunos panaderos intentaron alterar su composición con el fin de economizar lo máximo posible. Este intento de ahorro fue motivo de anulación de contrato el 5 de octubre de 1710. Antonio Cruz, panadero al cargo ese año, en un intento de minorizar los costes de la producción- que eran asumidos económicamente por él- entregó al Hospital unas hornazas elaboradas con excesiva levadura<sup>951</sup>. Un intento desesperado de ahorrar en harina, pero manteniendo el volumen, aunque erróneo pues un exceso de este fermento en la masa produce justo lo contrario, la compactación del pan. En 1736-1737 el Hospital Real decide anular el compromiso contraído con Susana Lausande quien había entregado en varias ocasiones pan a la tabla de enfermos de piezas “*mal cocinadas*”<sup>952</sup>.

Otro de los productos más importantes de las dietas de los residentes del Hospital Real fue la carne. Los alimentos de origen animal y derivados eran recepcionados atendiendo a su especie -vacuno, avícola o porcino- y su perdurabilidad. Este suministro estuvo gestionado por el despensero hasta que 1804 fue reemplazado por el proveedor. El despensero era el encargado de mantener el suministro necesario carnes y productos derivados que compondrían las raciones de los pobres y enfermos. Solo en contadas ocasiones, cuando su ejercicio se veía comprometido, sus obligaciones recayeron de forma parcial en otros individuos o cargos.

El gasto de productos cárnicos por parte del Hospital se vio afectado enormemente por tres condicionantes básicos: la evolución en el número de ingresos, así como su media de estancia y finalmente por el paulatino decrecimiento en los ingresos que recibía la institución para hacer frente a los costes de su labor sanitaria. Este último fue el factor principal del gradual descenso en la calidad de los productos cárnicos que terminó derivando en el consumo de carnes más económicas para así amortiguar el gasto<sup>953</sup>. Un ejemplo de ello sería el reemplazo de carnes de primera calidad como el cordero por otras de menor valor monetario como pollos o gallinas.

¿Por qué fue la carne la principal afectada del descenso en los ingresos del Hospital Real? El consumo de origen animal por parte de los pobres y enfermos fue muy elevado. Según la tabla de enfermos de 1733<sup>954</sup>, la proteína de origen animal suponía un 83.73% del gasto total. De este elevado coste, la carne de vacuno suponía el mayor porcentaje de desembolso para la institución con un 48.58% seguida muy de cerca por el consumo de gallina con un 41.18%. Otros productos como la manteca solo eran un 7.19% mientras

---

<sup>950</sup> A.H.U.S. H. R. Protocolos, Escrituras, nº59, fol. 57r.

<sup>951</sup> A.H.U.S. H. R. Cuentas, Libro 52.

<sup>952</sup> A.H.U.S. H. R. Protocolos, Escrituras, nº47, fol. 61r.

<sup>953</sup> Según Baudilio Barreiro y Ofelia Rey el gasto cárnico de esta Real Casa pasó de un 12,5% hasta 1720, para aumentar un punto y medio hasta 1780 y fina lealmente un quinto del total en el primer decenio del siglo XIX (en BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos ...* pág. 164).

<sup>954</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº90.

que el resto fueron compras esporádicas y mucho más económicas -verdes, Emilia de cordero, manecillas, tripas o redaños-<sup>955</sup>.

La preferencia por el carnero frente al resto era obvia. Este tipo de carne era considerada de una gran calidad y por lo tanto beneficiosa para la curación y pronta recuperación de los enfermos. Solo existieron dos situaciones en las que era reemplazada por otro tipo de productos. En el caso de que el paciente tuviera una cierta dolencia que le impidiera masticar de forma adecuada – como podía ser un diagnóstico de debilidad- se recurre a carnes más blandas como pollo o gallina siempre servidas en caldo o puchero. Por otro lado, en el caso de que un paciente no pudiera ingerir este tipo de productos se prefería el consumo de huevos por cuya tierna consistencia facilita la ingesta. Por esto no es de extrañar que tanto los huevos como la carne de gallina se recomienda en determinados los estados febriles de un en el régimen alimentario austero<sup>956</sup>. Estas recomendaciones calaron notablemente en las dietas de estos pacientes llegando a que en las Constituciones de finales del XIX se tratan estos productos como elemento principal de algunos menús o raciones establecidas por las propias instituciones y siempre asociados al puchero u olla<sup>957</sup>.

A pesar de que el huevo fuera un producto barato y considerado de la gran calidad, el régimen sanitario prefirió siempre la proteína de mejor calidad a esta. Por ello, la composición de las raciones estuvo formada por carnes de carnero y buey.

En cuanto a los productos porcinos el más destacable de todos ellos es la manteca. Este producto fue esencial para el cocinado para engrasar las ollas y sartenes. Por lo tanto, su consumo estuvo ligado como ingrediente para hacer la base de los pucheros y caldos, pero nunca como parte de este a un nivel mayor<sup>958</sup>. Hay que recordar que el uso del aceite estaba destinado a la iluminación y en pequeñas proporciones al uso farmacéutico. Solo en el reglamento de 1881 encontramos jamón junto a la manteca<sup>959</sup>. El empleo escaso de carne porcina en la recuperación de los enfermos hay que entenderla desde el punto de vista de los “esquemas simbólicos” del estilo de vida campesino<sup>960</sup>. Los productos porcinos son considerados alimentos pobres y poco saludables del campesinado por lo que en una alimentación sanitaria de primera calidad solo tiene cabida aquellas partes del cerdo que se ajustan a esta descripción o que son imprescindibles para poder cocinar.

Una vez analizado la importancia de las diferentes carnes y productos avícolas es importante conocer su gestión dentro del Hospital. En primer lugar, nos encontramos los arrieros y el pastor. Muchos productos como la manteca eran encargados a determinados mercantes, quienes habían establecido una relación comercial facilitando el abasto de la

---

<sup>955</sup> Los porcentajes de gastos en estos alimentos es muy bajo, además de que las partidas o cantidades pedidas eran ínfimas lo que demuestra que no corresponde a un consumo continuado sino más bien a una ocasión excepcional dentro del gasto cárnico: manecillas (0.06%), tripas (0.01%), redaños (0.04%), sangre de cordero (0.004%) y verdes de cordero (0.01%).

<sup>956</sup> BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos ...* pág. 164.

<sup>957</sup> Menús que se asocian a una serie de siglas que el médico, conociéndolas de antemano, prescribía para el enfermo de forma individualizada. Entre el compendio de raciones que aparecen en el reglamento de 1881 son: P.g. un caldo de gallina, jamón, garbanzos y pan; Ph. basado en un puchero de gallina en grasa y pan; P.h.p. o puchero con huevos pasados por agua; Chu que consistía en un puchero o caldo de chulas de carne, huevo, pan frito en grasa y ración de pan (en *Reglamento para el régimen y gobierno del Gran Hospital de Santiago ...* capítulo XX art. 180 pág. 34).

<sup>958</sup> El 8 de agosto de 1734 aparece reflejado una compra de carácter muy excepcional de 230 gramos “para aceitunas” en las cuentas registradas por el enfermero mayor (A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº95).

<sup>959</sup> Además de otros productos como pastas (fideos y sémolas) o cereales, que refleja que este tipo de productos que empezaron a aparecer durante el s. XVIII también llegan a traspasar la barrera médica atribuyéndoles cualidades beneficiosas para la recuperación de los pacientes (*Reglamento para el régimen y gobierno del Gran Hospital de Santiago ...*, capítulo XX art. 180 pág. 34).

<sup>960</sup> MONTANARI, Massimo. *La comida como ...* pág. 37-39.

Real Casa<sup>961</sup>. Las mismas contratas se hicieron para el suministro de gallina y huevo proveyéndose de comerciantes locales -al igual que las compras de capón o pollo-, aunque estas también pudieron provenir de las rentas. Esta red comercial encontramos en las escrituras del Hospital Real a Manuela Ladeiro, vecina de Santiago, quien fuera “tratanta de gallinas” para el despensero Bonifacio Fernández<sup>962</sup>. Otro de los productos procedentes de las rentas son los cabritos, una carne poco empleada para las raciones que solo encontramos su consumo en la tabla solo en el caso de que su pago se hubiera hecho con este animal<sup>963</sup>.

El puesto de despensero era un cargo de gran importancia para la institución pues resultaba vital para el avituallamiento de comestibles correspondientes tanto en la tabla de enfermos como para las raciones de los ministros<sup>964</sup>. Este compromiso le llevó a establecer una serie de relaciones comerciales con tratantes y otros mercaderes de la ciudad y fuera de ella que hacían obtener un gran estatus al tratarse de una figura capital para el abasto. Pero, al mismo tiempo fue el centro de las críticas y celos de otros muchos quienes querían ostentar este puesto.

Los vaivenes de esta despensa quedaron reflejados en una carta de Don Antonio Castiñeyras al administrador en 1755 en donde ruega que no vuelva a recaer el puesto de Despensero en manos de Joseph Pérez de Solís acusándolo de mala gestión y otras graves irregularidades:

*Cumplidamente, según es notorio y por tal lo alego en nombre de dha real Casa; cuia pretensión, que desde luego contra digo, por el propio beneficio e interés de esta Rl. Obrapia, no es admisible ni se debe dar lugar a ella como perjudicial a sus enfermos y ministros lo primero: porque aviendo encargado, y obligado dho Solís anteriormente (según tambien llevo ami noticia) en tres distintas ocasiones y tiempos de dar el dho abasto, otras tantas llevo a faltar en su cumplimiento, siendo indispensable, por aver dado en quiebra, haciendo por este medio necesaria la providencia de que mudase otras tantas veces de mano la provision y abasto de la Despensa para la mejor asistencia y regalo de los dhos pobres enfermos y ministros; lo segundo, por que en el pe y estado en que oi se apuesto el abasto y servicio de dha Despensa con menos dispendio, y mas puntual cumplimiento, dho Don Joseph no tiene, ni se le conoce el caudal y abono correspondiente par ahacer la provision y empleos que so necesarios para la anticipación de el consumo, y seguridad de la obligación de este ministerio, antes bien tengo entendido, se halla grabado con muchos créditos y empeños contraídos en el tiempo que a servido, de cuio defecto nacieron las repetidas faltas quejas y agravios, que aun en su tiempo experimento v.s. y la casa asi de dentro como de fuera a que el sobre dho entro en el manejo, por la espresada falta de caudales y abono; y lo tercero (según tambien soy noticioso) porque dho Don Juan Joseph conel pretesto de tomar ensi el abasto de la referida Despensa tiene la pretensión simulada de utilizarse por este medio de*

---

<sup>961</sup> Un ejemplo de este tipo de asociación los encontramos en el Archivo Histórico Universitario donde se conserva un título sobre el conductor de la manteca de 1769 (en A.H.U.S. H.R. General, Legajo nº1315).

<sup>962</sup> A.H.U.S. H.R. Escrituras, nº61, fol. 330r.

<sup>963</sup> Encontramos un ejemplo del consumo de cabrito proveniente de las rentas de esta institución en el libro de la tabla de enfermos del bienio 1733-1734 (A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro, nº90); pero también hacen referencia a ello en las cuentas realizadas a la despensa y granería del juez visitador Pedro Saura Valcárcel entre 1744-1745 (A.H.U.S. H.R. Cabildos, Libro nº43, nº16, 17, 18, 19, 20, 21, 22).

<sup>964</sup> Entre sus obligaciones se encontraba la del avituallamiento de carne, así como “gallinas, capones, pollos, huevos frescos y añejos, pasteles, cubiletes verdes de carnero, manecillas, tocino, manteca y más todo aquello que las tablillas fuera prescrito.

*el ingreso de dhas dos plazas suspensas, siendo cierto, según acorido de publico, aver contratado, con persona que de el dho abasto en su nombre, dejandole el beneficio de algunos reales y libras de carne diarias que es lo mismo que subarrendar el abasto lo que no debe permitirse, por el perjuicio notable que se sigue a esta real fundación y sus ministros como se a experimentado en otro tiempo; por todo lo qual a v.s. pido y suplico se sirva no admitir dha pretensión...*<sup>965</sup>

Estas acusaciones fueron determinantes para que don Juan Joseph Solís rechazará el cargo de despensero al verse obligado a pagar una fianza de mil ducados como requisito para optar al puesto tras los daños cometidos en contra de esta Real Casa. Este mismo despensero fue también acusado de defraudar a las cuentas de la Casa al haber proporcionado gallinas procedentes de las rentas y haberlas registrado a un precio superior del fijado en el año 1736. Este fraude obligó a la institución a reestructurar el abasto cárnico por las constantes deficiencias que se presentaban. Se separó el suministro en dos vías bien diferenciadas: por un lado, el obligado de carnes quien se encargaría del abasto del vacuno, carnero y sebo, mientras que el despensero y durante un breve periodo de tiempo el hortelano, Luis Tacón<sup>966</sup>, se encargaría de las carnes blancas – gallinas, pollos y capones-, huevos, manteca y manzanas. Además, se suspendieron las plazas de mozo de despensa en manos de Pascual Barral y la de pastor de carneros.

Este suceso ocurrió durante una de los periodos más convulsos que vivió el suministro de carnes de carnero y vaca. La clausura de las tablajerías particulares ante la acusación de venta de productos cárnicos a terceros tambaleó el sistema de abastecimiento de la institución. A pesar de que dicho cierre se reinstauró en 1735 manteniéndose hasta que su total abolición en el año 1804<sup>967</sup>.

Durante el tiempo que la tablajería privada del Hospital estuvo en funcionamiento. La compra de ganado por parte del obligado se adquiere de su propio saldo o pagando a posteriori al propietario y recibiendo una cantidad preestablecida de las arcas del Hospital Real<sup>968</sup>. Las reses eran encaminadas hacia la fonda de la huerta de a dicha institución en horario de oficina de la despensa para proceder al sacrificio y despiece<sup>969</sup>. Para asegurarse de la mayor frescura posible este proceso se realizaba un día antes de su consumo asegurándose sacrificar las reses necesarias, así como la calidad de la carne.

Este contrato era bastante sustancioso para cualquiera que quisiera optar a él pues se aseguraba un negocio con una demanda constante. Esto hizo que muchas de las propuestas que se hacían a dicho abasto se iniciasen ante las acusaciones que establecía otro rival. Por ejemplo, a mediados de siglo y días después de haber concedido dicho remate a María Suárez, aparecerá en esta institución Bonifacio Fernández quien a pesar de que la oferta fue más ventajosa económicamente, la casa no revoca el contrato con María Suárez cuando ésta alega ya había realizado las compras pertinentes para el abasto de carnes y que para no perder todo lo invertido realiza una pequeña rebaja a veinticuatro maravedís la libra para la carne destinada a los enfermos.

Lo que podía haber sido un juego de aspiraciones con una clara vencedora se convirtió en un duelo de acusaciones sobre la pésima gestión realizada conllevaría a la entrada y consolidación de Bonifacio Fernández como obligado para la institución

<sup>965</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº59, fol. 172r.

<sup>966</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº47, fol. 81v.

<sup>967</sup> A.H.U.S. H.R. Cédulas, Leg. 4, pág. 440.

<sup>968</sup> Cantidad calculada en cuanto a la cantidad de reses necesarias y el precio fijado en el propio abasto por el postor y nuevo obligado, que se realizaba en dos pagas.

<sup>969</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº59, fol. 68v y 69r.



durante unos diez años. Estas acusaciones se centraban en que María Suárez había dejado recaer el abasto a terceras manos. Incumpliendo claramente en sus obligaciones e insinuando un posible fraude. En su defensa la obligada alega problemas de salud que le impiden moverse de cama pero que es ella la que realiza todas las gestiones y acuerdos pertinentes para el abasto de la casa, pero es una tercera persona la que se presenta para que las gestiones se lleven a cabo. A pesar de esto no convence a la institución que durante los últimos meses ha empezado a experimentar faltas en el abasto de carnes. María Suárez justifica las faltas cometidas a las tensiones existentes con los “tratantes de la carne” y a las condiciones de escasez que vive este mercado. Además, la despensera explica que debe dos meses de abasto a los labradores y por ello estos han dejado de surtirla como les correspondía<sup>970</sup>, agravándose aún más la situación al encontrarse enferma. Esta vulnerabilidad en la situación de María Suárez es aprovechada por Bonifacio Fernández quien accede al puesto de obligado de carnes que mantendrá hasta 1766.

El perfil de comerciante de Bonifacio Fernández puede verse en el recuento de bienes realizados post-mortem a sus propiedades por el Hospital Real. En la despensa de su casa aparecieron 8 carneros – 6 vivos y dos ya sacrificados-, 12,19 kg de sebo aún por derretir, así como en un arca de castaño de gran tamaño con 397 libras gallegas (aproximadamente 228 kg) de manteca “*de Vicha*”, mientras en el cuarto principal de la casa se registran 3 cestas con 1225 huevos, y en el gallinero unas cincuenta gallinas y en una caponera de palo 68 pollos. Además, se encontraron un pernil y tres trozos de otros en la cocina, que a pesar de no estar en una dependencia tan personal como es la cocina seguramente el motivo de que estuviera en esta habitación estaba más relacionado con la manipulación de estas piezas para su posterior venta más que al consumo personal<sup>971</sup>. Este perfil profesional y comercial era compartido por su mujer Vicenta pues en el inventario de sus bienes se contabilizaron 400 huevos “para el propio surtimiento de los enfermos”, dos untos que pesarían 6,9 kilogramos más o menos, así como una olla con unos 4,6 kg de grasa de lechón y 36 gallinas en un gallinero<sup>972</sup>. En la cocina se encontraron unos 143,75 gramos de tocino, aunque no se especifica si era o no para consumo personal.

En definitiva, el abastecimiento de carnes, sobre todo la figura en sí del despensero, fue la vía de abastecimiento más turbulenta de todas las despensas sitas en el Hospital Real. Este hecho fue dado por la importancia de los productos cárnicos en las dietas tanto de pobres y enfermos como la de los ministros de esta institución. Pero, además era la única de las despensas en cuyas obligaciones también existía un trabajo fuera de la institución al tratar con tratantes y comerciantes de la ciudad que no requerían las otras despensas. Ambas cualidades hicieron de la despensa de carnes la más vulnerable con respecto al fraude y a las críticas de terceros.

Otra de las despensas más importantes para el Hospital Real fue la botillería. En su bodega se almacenaban vino, vinagre, pasas, anís, varios tipos de azúcar -blanco, terciario y moreno, así como frutos deshidratados, pasas entre otros. El encargado de su acopio y despacho era el botiller quien debía de registrar todos los movimientos de los comestibles anteriormente mencionados en “libros de botillería”.

---

<sup>970</sup> Esta negativa para el abasto del Real Hospital era una situación que se repetía constantemente pues los “labradores” o “tratantes” de la carne eran conscientes de que vendiéndosela a esta institución recibirían menos dinero que si la vendiesen en el mercado al ser una institución privilegiada. Por ejemplo, en 26 de enero de 1708 la Justicia del Real Hospital entabla acciones legales contra unos vecinos de la ciudad de Santiago por impedir la adquisición de dos bueyes agrediendo violentamente al mozo de la despensa, Marcos González, a quien amenazando con un cuchillo le recordaba que “*primero era la ciudad y luego esta Real Casa*” (en A.H.U.S. H.R. Pleitos, Carpeta 16, Exp. 338).

<sup>971</sup> A.H.U.S. H.R. Escrituras nº61, fol. 314v-315v.

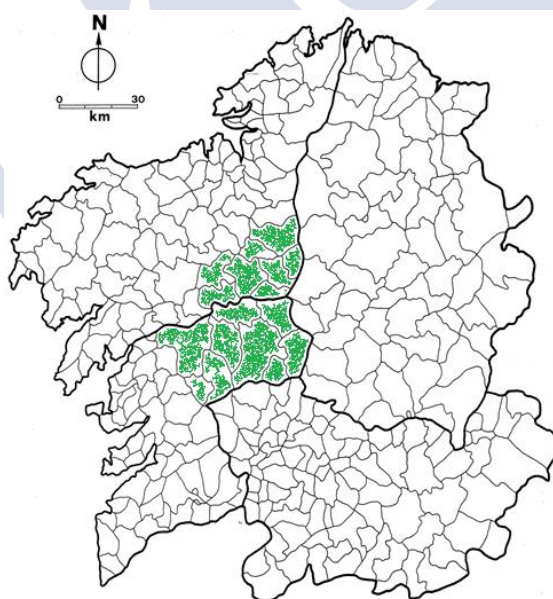
<sup>972</sup> A.H.U.S. H.R. Escrituras nº61, fol. 138r-139v.



Estos productos no eran exclusivos de la botillería. La asociación alimento-medicamento hizo que se guardasen pequeñas cantidades de estos géneros ante las cualidades terapéuticas que a estos se le asociaban. Es el caso del vino y el azúcar que eran ingredientes indispensables en el uso farmacológico para la elaboración de jarabes y elixires respectivamente e incluso esta bebida alcohólica fue utilizada en el postoperatorio de los enfermos<sup>973</sup>. Esta concepción de alimento como ingrediente saludable y curativo también es extensible a otros comestibles como como manteca<sup>974</sup>, especias o huevos. Dentro del mundo farmacológico que representaba la botica cabe destacar productos como azucarillos o bizcochos.

El vino fue la bebida por excelencia de los pobres y enfermos recetado por el personal médico para favorecer la recuperación de los pacientes. Hay que recordar que el vino era considerado como una bebida con grandes propiedades beneficiosas para la salud incluso por encima del agua, al que se le atribuía una gran cantidad de propiedades reconstituyentes y saludables. Por ello, la demanda de vino del Hospital real estuvo siempre ligada al número de pacientes ingresados y las estancias de estos además del propio consumo de los ministros mayores y menores de la institución.

El origen de estos caldos debía de ser de excelente calidad por lo que se recurre a la zona vitícola productora de vinos con más prestigio de la zona como era la zona de Rivadavia. En un memorial sobre las compras de vino realizadas durante el periodo 1707 a 1745 se indican las jurisdicciones proveedoras: Cira, Tabeirós, Baños, Montes, Trasdeza, Lalin y Deza, Abeancos, Arzúa y Bendaña, que no eran precisamente de las mejores ya que sus vinos no eran abundantes ni buenos<sup>975</sup>.



**Mapa n°15. Áreas proveedora de vino al Hospital Real en la primera mitad del siglo XVIII**

<sup>973</sup> JÁCOME ROCA, Alfredo. *Historia de los Medicamentos*. Academia Nacional de Medicina, 2003, pág. 95. CASTRO PÉREZ, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular”, en *Cuadernos de Estudios Gallegos*, vol. 49, n°115, 2002, pág. 337.

<sup>974</sup> A.H.U.S., H.R., Cuentas, Libro n°86, fol. 156r.

<sup>975</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Legajo, n°449.

El suministro estable no siempre fue garantía de buena calidad. En 1730 la compra de 38 moyos de vino blanco y tinto llevaron a la institución a abrir acciones contra dos mercaderes de vino, Ignacio Gill y Joseph Lanares, por la acidez que presenta el vino. El estado del vino entregado era de tan pésima calidad que *“el vino que se trata no es de calidad para poder conservarse todo el año”*<sup>976</sup>.

En cuanto a los tipos de vino, se preferían los caldos blancos a los tintos. En un legajo de 1758 en el que aparecen las compras realizadas por el mayordomo Antonio de Nieves se destina una gran partida de dinero a la adquisición de vino blanco frente al tinto<sup>977</sup>. Esta compra se compuso de unos 198,5 moyos de vino blanco a un precio total de 8.007 reales y 11 maravedís mientras que la compra de tinto se concertó de apenas ocho moyos y tres cañados a un coste de 437 reales y 17 maravedís. Estas adquisiciones estarían en consonancia con la idea de digestibilidad de uno y otro pues se consideraba que el vino blanco era más digestible que el tinto<sup>978</sup>.

Si nos centramos en el gasto de vino por los enfermos, empleamos los Libros de botillería, el número de pacientes ingresados, media de estancias. De esta forma hemos obtenido las siguientes cantidades:

Año	Moyos	Litros
1705	9,35	2332,00
1707	7,48	1864,72
1729	15,16	3779,49
1730	13,74	3426,29
1731	18,38	4584,13
1732	16,89	4211,45
1733	18,38	4584,13
1734	18,74	4673,50
1742	26,51	6611,27
1744	24,59	6131,70
1745	27,04	6741,30
1747	27,04	6741,30
1755	26,54	6616,87
1777	72,56	18092,05
1778	133,22	33218,76
1782	116,30	28998,42
1783	106,88	26650,10
1784	100,30	25009,40
1785	88,52	22072,30
1786	91,55	22827,15
1787	104,49	26054,01
1788	104,93	26163,10
1789	100,95	25171,57
1793	65,76	16397,29

La tabla muestra un descenso gradual de las cantidades de vino destinadas a los pobres y enfermos hasta llegar a principios de la segunda mitad del siglo XVIII. El consumo se dispara hasta alcanzar en su punto más alto en 1778. A primera vista podría que el número de enfermos durante finales de este siglo sería muy superior para alcanzar estas altas cotas de vino destinado al consumo de enfermos, pero esta cifra no marca una variabilidad importante para ser el factor determinante. Más plausible sería que el

<sup>976</sup> A.H.U.S. H.R. Pleitos, Exp. 453.

<sup>977</sup> A.H.U.S. H.R. General, Legajo, 1304; Además de esta compra también aparece otra adquisición de cinco moyos comprados a Don Domingo de Cea, aunque sin especiar la variedad.

<sup>978</sup> CASTRO PÉREZ, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes ...”, pág. 322.

aumento en la duración de las estancias medias provocase una elevación en el volumen de consumo. Aunque no sería la única circunstancia a tener en cuenta pues durante la segunda mitad del siglo XVIII coincide con el encarecimiento de precios y crisis cerealistas<sup>979</sup>.

Otro de los productos almacenados en la botillería fue el azúcar. En los libros de botillería del Hospital Real aparecen reflejado el consumo tanto blanco como mascabado procedentes del comercio intercomarcal o interregional<sup>980</sup>. Mientras que el primero era utilizado para preparar bocados – como bizcochos o azucarillos principalmente-, el azúcar mascabado o moreno era empleado para elaborar productos farmacológicos y para elaborar conservas. Por ello este edulcorante fue requerido tanto por el enfermero mayor como por el boticario, quienes debían de notificar las cantidades al botiller antes de ser despachadas para que él pudiera registrarlas en los “libros de botillería”. A través de estos libros hemos podido cuantificar el consumo de azúcar por parte de los pacientes del Hospital Real.

<b>Tabla nº51. Consumo de azúcar en la tabla, botica y conserva de los enfermos del Hospital Real</b>		
<b>Año</b>	<b>Descargo de azúcar (libras)</b>	<b>Descargo de azúcar (kg)</b>
1705	685,0	393,9
1706	11238,5	6462,1
1707	808,0	464,6
1730	1170,0	672,8
1731	1205,0	692,9
1732	1355,0	779,1
1733	1395,0	802,1
1734	1462,0	840,7
1742	1599,0	919,4
1744	1520,5	874,3
1747	944,0	542,8
1755	200,0	115,0
1777	600,0	345,0
1778	771,5	443,6
1779	800,0	460,0
1780	671,00	385,83
1781	618,00	355,35
1782	236,00	135,70
1783	660,00	379,50
1784	504,00	289,80
1785	1258,00	723,35
1786	1526,00	877,45
1787	1359,00	781,43
1788	1830,00	1052,25
1789	1617,00	929,78
1790	1702,00	978,65
1791	2366,00	1360,45
1792	2066,00	1187,95
1793	1804,00	1037,30

<sup>979</sup> En la segunda mitad del siglo XVIII se produce el incremento más acusado de los precios del trigo alcanzado con índices que alcanzan en 1754 a 1769 los 225 aumentando exponencialmente hasta llegar a los 457 final de siglo y alcanzar los 572 a principios del siglo XIX. (en EIRAS ROEL, Antonio. “Producción y precios agrícolas ...”, págs. 111-130.

<sup>980</sup> GELABERT GONZALEZ, Juan Eloy; EIRAS. ROEL, Antonio “Contabilidades hospitalarias ...”, pág. 323-344.

Estas cantidades de azúcar expedidas por el botiller son elevadas, aunque acordes al estilo del régimen alimentario de los enfermos. Es imposible realizar un estudio cuantitativo más preciso sobre el porcentaje de este edulcorante que pudieron llegar a consumir, pues estas ingestas dependían de la gravedad del paciente y en función de su evolución estos recibían una mayor o menor dosis. Como hemos podido observar en las recetas del Colegio de Fonseca, el azúcar era un básico en las prescripciones médicas y un ingrediente esencial en la dieta de los enfermos. Cabe destacar que las cualidades médicas atribuidas al azúcar durante esta época como vigorizante y energético lo convertían en un alimento prescrito en mayor cantidad – a través de bizcochos, azucarillos, esponjados e incluso en las propias raciones- a aquellos individuos diagnosticados con debilidad o “malos humores”. Los cálculos realizados por Eiras Roel se basaron en los libros de cuentas del bienio 1733 y 1734 permitían conocer el número exactos semanal de enfermos y estancias más precisas minorizando esta problemática. Pues cuando más concreto sean los datos menos margen de error nos encontraremos.

Además de estas ingestas de azúcar en forma de dulces y otras posibles ingeridas a través de jarabes o medicamentos también contaban con otra forma de ingerir este edulcorante a través de las conservas de frutas y verduras. A través de esta última preparación con base azucarada se pretendía alargar la vida de alimentos para poder disponer de ellos en todo momento además de ser otra vía en la que ingerir este superalimento. Este proceso era realizado en dos épocas diferentes del año en función de la temporalidad de las frutas predestinadas a este fin, y así lo reflejan las fuentes: “y la conserva queda en la veduría en siete ollas grandes para entregar al enfermo mayor como las fueren gastando los enfermos”<sup>981</sup>. El Hospital Real sintió especial inclinación por dos tipos de conservas como fue la elaborada por guindas o cerezas y la de fabas (variedad de manzana camuesa). Por la naturaleza de ambas frutas la primera de ellas se realizaba en torno al mes de julio mientras que las preparadas con este tipo de manzanas a partir de otoño. Su fabricación recayó en manos de una tercera persona ajena a la institución que durante el proceso que tardaba en elaborarlas quedaba vinculada en sueldo y ración al Hospital, y por lo tanto beneficiándose de la relación de “gaspillaje”<sup>982</sup>. Gracias a la documentación de esta institución tenemos el nombre de una de las “conserveras de cerezas” del que se valió la institución llamada doña Juana Figueroa que trabajó para el Hospital de forma temporal durante los años 1742 y 1745<sup>983</sup>. Además de estos datos, tenemos constancia del tiempo que la conservera dedicaba a fabricar tales conservas (8 días) para el consumo de esta institución. Durante el periodo en el que Juana de Figueroa estuvo en la institución uno de los libros de botica- en concreto el perteneciente al año 1742- indica exactamente la cantidad de azúcar destinada a tal fabricación<sup>984</sup>. Durante este año se destinaron un total de 1249 libras de azúcar “ordinario”.

El Hospital Real también sucumbieron al triunfo del gusto por el chocolate tanto en su faceta recreativa como medicinal. La primera vez que aparece la compra de este alimento en las fuentes documentales es precisamente en un contexto de festejos para agasajar al Padre Predicador en su visita durante la Cuaresma al Hospital Real en el año 1760<sup>985</sup>. Para este festejo se adquieren una arroba y media de chocolate a Joseph García por un coste de 290 reales al chocolatero Joseph García.

---

<sup>981</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, nº89.

<sup>982</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.

<sup>983</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Legajo, nº462.

<sup>984</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, nº109.

<sup>985</sup> Compra de otra arroba y media que se realizó a Francisco Verasa por un valor de 288 reales de vellón (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro, nº123, fol. 196v).

El cacao provenía principalmente de Caracas y en menor medida de la isla de Martinica través de compras realizadas principalmente a comerciantes de la ciudad<sup>986</sup>. Este producto era adquirido por parte de comerciantes y tratantes especializados en este tipo de productos transoceánicos. Destaca especialmente el perfil de estos comerciantes y tratantes a los que recurría el Hospital Real para conseguir estos productos. El porcentaje de compras realizadas a mujeres comerciantes es muy superior al de los hombres<sup>987</sup>. Aunque aún destaca más el trato que la institución hace sobre ellas, de las tres mujeres a las que el Hospital Real recurre para comprar chocolate aparece el nombre completo de dos de ellas: María de Lago (también tratante de especias para la Real Casa) y María Barros. Mientras que de la tercera desconocemos su identidad apareciendo en los registros como “viuda de Lucas Barros” o “viuda del mercader Barros”.

No fue hasta finales de siglo cuando se incorpore de forma oficial a la tabla de enfermos y disponiendo de un registro individualizado de este producto a través del “libro de cargos de chocolate del enfermero mayor”<sup>988</sup>. A pesar de tratarse de una fuente documental incompleta y que se encuentra en un pésimo estado de conservación es la muestra evidente -además de los “libros de botillería de finales del siglo XVIII- del asentamiento del chocolate como alimento institucionalizado en las dietas de los residentes del Hospital. La presencia en esta bebida en las despensas de las instituciones sanitarias durante finales de dicho siglo no fue algo exclusivo del Hospital Real pues como mismo proceso vivió el Hospital de Peñafiel en Portugal a finales del setecientos<sup>989</sup>.

La botillería al igual que la despensa de carnes fue otra de las víctimas del régimen austero que buscaba esta Real Casa ante la precaria situación económica que vivían las cuentas de esta institución

### 8.3.2. El régimen alimentario hospitalario

El consumo alimenticio de los pacientes del Hospital Real ha sido foco de investigación por historiadores modernistas como Antonio Eiras Roel y María José Enríquez Morales. El primero de los autores mencionados -cuyo estudio planteó un precedente en los estudios de alimentación- se centró en el régimen alimentario de principios del siglo XVIII de todos los residentes del Hospital Real incluido el de los enfermos<sup>990</sup>. Mientras que, en la obra de licenciatura de María José Enríquez Morales, y dirigida por el propio Eiras Roel, analizó las dietas de los pacientes de esta real Casa a principios del siglo XVIII estableciendo una comparación con respecto a las aportaciones realizadas por el propio Eiras Roel sobre el siglo anterior<sup>991</sup>. Según ambos estudios las raciones diarias de los pobres y enfermos asistidos por esta instrucción tendrían la siguiente composición:

<sup>986</sup> En el libro de cargos de botillería de 1762 a 1794, aparece por primera vez compras de chocolate en 1783. Durante este periodo (1783-1794) se realizan 24 compras de chocolate de las cuales el 66,67% provenía de Caracas, un 25% es registrado sin especificar su origen mientras que apenas un 8,33% provenía de Martinica (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro, nº130).

<sup>987</sup> El porcentaje de compras realizadas a mujeres por el Hospital Real durante el periodo de 1783 a 1794 es de un 41,67% mientras que las compras a comerciantes varones es de un 33,33%. El resto, un 25% están sin especificar. (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro, nº130).

<sup>988</sup> Un ejemplo de este tipo de registro nos lo encontramos en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro, nº155.

<sup>989</sup> COSTA FERNANDES, Paula Sofia. “O papel dos alimentos na cura dos corpos no hospital de Penafiel”, en LOBO DE ARAUJO, María Marta; ESTEVES, Alexandra (coord.) *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas*. Lab2PT- Laboratorio de Paisagens, -Patrimônio e Território, 2005, pág. 92.

<sup>990</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación...”, págs. 49-52.

<sup>991</sup> ENRÍQUEZ MORALES, María José. *Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago ....*



<b>Tabla nº52. Composición de la tabla de enfermos en el Hospital Real, en gramos</b>		
<b>Alimentos</b>	<b>1733</b>	<b>1806</b>
Almendras	-	0,31
Azúcar	28	11,22
Capón	3	-
Carnero	300	222,91
Chocolate	-	7,3
Gallina	170	151,20
Huevo	0,99	0,24
Jamón	-	5,37
Manteca	12	18,92
Miel	13	9,94
Pan	358	384,20
Pasas	9	-
Pollo	25	27,34
Vaca	-	314,06
Aguardiente (mililitros)	5	4,58
Vino (mililitros)	183,76	¿?

Fuente: Antonio Eiras Roel (1993) y María José Enríquez Morales (1974)

El cambio en la calidad afectó principalmente a la carne. El consumo de estos alimentos se reduce en un 25,97% desapareciendo determinados productos como el capón que es sustituido por la carne de vaca. Este reemplazo se basa en el elevado coste de este tipo de carnes avícolas cuyo precio era notablemente más alto que el de otro tipo de carnes del mercado. Otro de los caracteres distintivos con respecto al consumo cárnico es la aparición de productos porcinos – y en concreto del jamón- y la reducción drástica en el consumo de huevos de un 75,75%. Sin duda un signo de asfixia económica de la institución que buscaba reemplazar unas carnes por otras con el objetivo de aliviar las cuentas.

Otra peculiaridad nos la encontramos al realizar un análisis cualitativo de los productos consumidos anteriormente es la presencia de chocolate. Esta bebida aparecerá a finales del siglo XVIII -aderezada con canela- como parte importante en el régimen alimentario gracias a las propiedades medicinales que se le atribuyen. Estas consumiciones romperán la monotonía de las ingestas de los enfermos.

Las conclusiones establecidas por Antonio Eiras Roel sobre la dieta de los enfermos permanecen casi inalterables durante todo el periodo estudiado. En estos menús encontramos una escasa invariabilidad en sus raciones predominando la proteína animal frente a otros productos como pescado o verduras. las cuales llegan a ser prácticamente inexistentes. Solo a partir del siglo XIX a fuentes proteicas se les añadirá pequeñas cantidades de verdura como grelos o nabizas<sup>992</sup>. En menor medida el enfermo disponía de otros géneros catalogados en la tabla como “recados” que engloba una serie de productos de diferente naturaleza y difíciles de precisar<sup>993</sup>.

<sup>992</sup> A.H.U.S. H.R., Cuentas, Legajo 495, nº19.

<sup>993</sup> En la tabla de 1733-1734 aparece por primera vez esta categorización, pero sin referenciar en que consiste. No es hasta la documentación propia de principios del siglo XIX cuando aparece de forma concreta a que alude esa categorización: “*de leche, arroz, vizcochos, azucarillos, azúcar, sanguijuelas, navizas y más cosas comprendidas con título de recado*” (en A.H.U.S. H.R. Cuentas, Legajo 495).

En resumen, durante todo el siglo XVIII y principios del XIX la tabla de enfermos continuaba basándose en carne, vino y pan casi en exclusividad mostrando un ligero cambio en la calidad por encima de la calidad provocado por la difícil situación económica que vivía el Hospital.

### 8.3.2.1. El horario y ritual de las comidas de enfermos.

El horario de las comidas era vital para del régimen hospitalario pues marcaba uno de los momentos clave del “tratamiento” de los enfermos. En el régimen sanitario los alimentos adquirirían una serie de propiedades curativas que ayudan a la pronta recuperación por lo que administrarlas de forma correcta, así como a los tiempos precisos para que estos tuvieran el efecto deseado. Las Constituciones fueron bastante ambiguas en este aspecto señalando únicamente la existencia de dos colaciones principales – a la que se le añadiría el desayuno- en donde solo en el caso de la comida se hace alusión a su realización debía ser a medio día mientras que con respecto a la cena no se especifica nada<sup>994</sup>. Para conocer a qué hora se realizaban estas comidas es necesario acudir a la Real Cédula de 1718. El objetivo de esta fuente fue principalmente establecer un horario de visitas considerado demasiado amplio perjudicando gravemente al funcionamiento del Hospital e indirectamente sobre las colaciones de los enfermos:

*...que muchos enfermos se quedan sin zenar yá porel calor y ârdor del Verano que enâquella hora, Inclina mas a la debida, que a la comida y á por quedar fatigados de los remedios, que aceleradamente se han executado, sinque medie un buen rato de descanso, entre el remedio y la zena, y yá por el corto tiempo que media entre comida y zena para la digestión de la comida, quejándose los mismos enfermos de lo intempesturio de estas horas, sin apetezía a la zena la que dicen tomàran con mal gusto...*<sup>995</sup>

Según los documentos de esta Real Cédula, el horario de visitas era tan amplio (de doce a dos) que hacía que el personal tuviera poco tiempo para suministrar los medicamentos necesarios. Por este motivo, se ruega que se retrase el horario de la comida y así evitar el ayuno de pacientes que al encontrarse indispuestos terminan sin probar bocado. Esto afectaba enormemente a su salud y recuperación pues debían esperar al día siguiente para poder hacer la ingesta. Ante esta situación se establece un régimen horario específico de visitas y comidas para no alterar el régimen alimentario de los pacientes. A partir de este momento las cenas se realizan a las cinco de la tarde en verano y a las seis en invierno, un horario que se asemeja al que estaba establecido como oficial en muchos otros hospitales de la corona.

Como paso previo a estas colaciones se ponía en marcha toda una serie de quehaceres y obligaciones por parte de los trabajadores del Hospital Real. Este protocolo estuvo aprobado en cada una de las Constituciones y consistiendo en todas ellas en el mismo modelo formal salvo pequeñas excepciones a principios del siglo XVIII con la desaparición de determinados cargos o mudando de manos el trabajo a realizar.

En las Constituciones de Carlos V de 1590 se estipulaba que con la visita diaria de los médicos a sus pacientes debía de acompañarle -entre otros- el enfermero menor, quien debía anotar en una libreta las prescripciones médicas o recetas que el facultativo le

<sup>994</sup> En el Reglamento para el Hospital de Santiago de 1881 es cuando se especifican con precisión las horas de las tres ingestas principales y la merienda: el desayuno a las 7:00, la comida a las 12:00, dándose chocolates a las 17:00 y cena a las 19:00

<sup>995</sup> A.H.U.S. H. R., Cédulas, Leg. 4, P385, fol. 10r.

dictase. Tras la ronda, y previa revisión de las notas por los médicos, el enfermero mayor entregaba al tablaiero este cuaderno con el fin de que se dispusiese de todos los productos recetados. Con las Constituciones de 1804 esta libreta de recetas para denominarse oficialmente como “receptario”. Para evitar errores, cada una de las prescripciones debía de ser acompañadas con el nombre del enfermo, y en el caso de ser extranjero o no pudiera comunicarse anotar de qué sala se trata, fila y cama; y estar atento de posibles cambios de cama. De esta forma se pretendía que cada enfermo tuviera una atención personalizada además de cerciorarse de que el idioma no fuera un impedimento para no ser atendido.

Sobre la figura del tablaiero recae la gestión alimenticia de lo que finalmente debía de componer las raciones de los enfermos. Para ello, el tablaiero se coordina con las diferentes despensas y adquiere los productos necesarios para posteriormente entregarlos al cocinero de enfermos. El cargo de tablaiero desaparecería con los Mandatos de 1775 y recayendo el groso de sus obligaciones sobre el enfermero mayor y en menor medida sobre el cocinero, quien se encargaba vigilar la calidad de los alimentos y sobre todo el de los productos cárnicos. El cierre del macelo privado de esta institución provocó que también recayera sobre sus hombros la custodia de la carne de carnero y ave que comerían los enfermos<sup>996</sup>. La falta en sus deberes con respecto a cualquiera de las obligaciones anteriormente mencionadas era sancionada en función del grado de esta. Este fue el caso el 11 de mayo de 1764 de Tomás Gago, cocinero de enfermos, privado durante 8 días de la ración de vino por aceptar gallinas y otros géneros en mal destinados a la tabla de enfermos, así como por ausentarse en sus labores<sup>997</sup>.

Una vez elaboradas las raciones de la manera indicada por los facultativos se disponía todo lo necesario para que el servicio de comidas funcionase lo más eficazmente posible. Para ello, se llevaban las ollas y utensilios necesarios hacia un lugar concreto para facilitar su repartición. Según las Constituciones de 1590, el servicio recae oficialmente sobre los miembros encargados de la enfermería. Así es descrito dicho servicio en las Constituciones de 1804:

*...se trasladará la tabla donde se reparte la comida de los enfermos, que hoy se halla en el ángulo que forman las salas Santa Isabel y San Rafael, al que forman las dos de Santiago y Santa Isabel, para que los hombres que hayan de servir la comida a los enfermos estén separados de las mujeres que hayan de servirla a las enfermas, colocándose aquellos en el transito que esta delante de la sala de Santiago para llevar platos a las salas de Santa Anta y Santiago, y cruzando por esta a las de San Cosme y San Sebastián, y las mujeres en el que esta delante de la sana Santa Isabel para llevar platos a esta ya las de San Rafael y Santa Rosa...<sup>998</sup>.*

Para evitar el enfriamiento de los pucheros las enfermerías contaban con braseros. En un primer momento estos braseros se encendían en las propias dependencias de la enfermería, pero a partir de las Constituciones de 1804 se obliga a su encendido a su encendido fuera de las instalaciones y traslado posterior pues los humos y olores que desprendían las brasas afectaban a la salud de los enfermos

---

<sup>996</sup> Medida que se mantiene desde la Constitución de 1590 en donde no se permitía que las raciones de carne destinada a los enfermos llevasen ni cabezas ni hígado del animal sacrificado (en *Constituciones del Gran Hospital*, Constitución XI, art.4 pág.22); A principios del siglo XIX se extiende a otras partes del carnero como el bazo: “No se consentirá en la olla ni hígado ni bazo de vaca ni otras carnes perjudiciales”(en *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real...*, título XIII, art. 423, fol. 206).

<sup>997</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº130, fol. 12v.

<sup>998</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real...*, título V, art. 157, fol. 82 y 83.

Antes del servicio las raciones eran reconocidas por el personal facultativo, competencia que recae íntegramente en el médico y cirujano titulares, así como en el médico velante. Solo después de su beneplácito se comenzaba a disponer los diferentes platos y previo a la bendición de las mesas por parte de tres capellanes.

Las ingestas eran supervisadas por el personal de enfermería- y coordinadas tanto por el enfermero como por la enfermera mayor en cada una de las alas- tres capellanes de guardia, dos acólitos y un ayudante de cocina<sup>999</sup>. Este servicio se describe de la siguiente forma:

*...el Ayudante de cocina partirá la carne, y los dos Acólitos harán los platos de los enfermos, como lo hacían ántes los capellanes: el Enfermero mayor asistirá á la tabla con el recetario del alimento para señalar, como lo hace en el día, con arreglo á lo que hubiesen ordenado los facultativos, qué plato deba llevarse á cada enfermo ó enfermera: La Enfermera Mayor reconocerá las salas de mugeres, cuidando de que se les sirva con el mejor orden: últimamente si no tuviese efecto el establecimiento de la Hermandad arriba propuesta, ó si por algun contratiempo faltasen las personas necesarias para servir las comidas y cenas, deberán hacerlo en las enfermerías y Mozos de sala, y en las de mugeres las Enfermeras menores y Mozas de sala...<sup>1000</sup>.*

Es evidente tras leer el fragmento anterior que las Constituciones entendían todo el servicio de comidas y cenas como un acto solemne que requería de una gran organización para garantizar su ejecución y tranquilidad de los enfermos. A pesar esto, la documentación consultada nos muestra una realidad muy diferente. Estos incumplimientos en las labores de sus miembros son mencionados en Mandato XI de 1775, en donde se resalta los reiterados descuidos y ausencias por parte del personal a la hora de las comidas y cenas de enfermos:

*se ordena asistan los Ministros con puntualidad a sus Oficios, por sus Personas, y no los sirvan por Sostitutos, sino es en caso que les ocupe la Casa, ò que se hallen con legitimo impedimento, y que no falten à las Comidas, y Cenas de los Enfermos con la Caridad, y buen zelo que deben, en que hâ avido, y ay muchas faltas”*

Estas prácticas debieron ser constantes en el Hospital Real y a pesar de las sanciones que condenaban este tipo de faltas, siguieron sucediéndose año tras año. Según las privaciones anotadas en los libros de botillería correspondientes al periodo de 1762 a 1794, de los 58 casos de privación registrados el 58,62% están relacionados con la mala praxis o ausencia en sus cometidos afectando directamente a los enfermos:

---

<sup>999</sup> En las Constituciones de 1590 de Carlos V, se estipula que también asistan a las comidas y cenas de los pobres y enfermos tanto los ministros de la casa como el boticario. Ratificándose su asistencia en los Mandatos de Visita de Carlos II (Mandato XI, fol. 15, y Mandato LXI, fol. 70).

<sup>1000</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real ...*, Título V, art. 160, fol. 84.

<b>Tabla nº53. Motivos de privación de raciones 1762-1794</b>					
	Incumplimiento	Ausencia	Falta de trato	Ausencia y falta de trato	Alboroto
Cocinero de enfermos	1	0	0	0	0
Enfermero y enfermera mayores	0	0	0	0	0
Enfermeros y enfermeras menores	5	12	2	2	3
Acólitos	3	5	0	0	0
Mozo de Cocina	1	1	0	0	0
Total	9	18	2	2	3

A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libros 130 y 158

Como podemos ver en la tabla, ausentarse de sus deberes es el principal motivo de castigo con un 52,94% de los casos registrados, seguidos del incumplimiento en sus deberes, 26,47%. El grueso de las privaciones recaía sobre las enfermeras y enfermeros menores. Muchas de estas incidencias realizadas de forma reiterada por una persona como es el caso de Antonia Barro, enfermera de Santa Isabel, quien en menos de un año llega a tener dos privaciones –de ocho días ambas- por faltar a su cargo. En el caso de que estas ausencias o faltas fueran reiterativas el reincidente podía ser expulsado. Esto le ocurrió al acólito Blas de Pena en 1786, quien multado en 6 ocasiones distintas en un periodo de 6 años fue expulsado. La primera multa que recae sobre Blas de Pena se registra el 21 de febrero de 1780, por no responder a sus obligaciones y actitud soberbia ante sus quehaceres. Se le interpuso una multa de 8 días de privación de su ración correspondiente de vino. El 13 de enero de 1781, su ausencia a la hora de dar los sacramentos a los enfermos le supuso una condena de otros 8 días. Siendo 1782, el año en donde más incidencias por su parte aparecen registradas todas relacionadas con su ausencia -en el día o días- en sus obligaciones para con los enfermos, y por lo tanto su falta a la tabla de los enfermos. Privaciones de vino de 10 días las dos primeras veces mientras que la última con fecha del 22 de Julio, la multa recae sobre la cantidad a percibir - 8 cuartillo o lo que es lo mismo 8 días- y no sobre la duración de la pena. Siendo expulsado el 9 de febrero de 1786, tras ausentarse de nuevo en sus obligaciones, junto a otros tres acólitos, Basilio Martínez – reincidente en las dos primeras ocasiones de 1782 con el propio Bas de Pena- y Juan de Villa, a quienes su multa consistía en la privación de vino durante 8 días<sup>1001</sup>. Este último acólito fue multado con otros 8 días de vino el 11 de octubre de 1788 por faltar exclusivamente a sus obligaciones en la tabla de enfermos junto a Baltasar Hermida<sup>1002</sup>.

Ante todas estas faltas y las continuas reiteraciones a las sanciones a diferentes cargos del Hospital Real nos transmite una idea de la falta de control y profesionalidad de algunos de sus miembros con respecto a los enfermos.

### 8.3.2.2. El utillaje del cocinero de enfermos

Las informaciones sobre el menaje utilizado en el Hospital Real encontramos abundantes referencias centradas en la primera mitad del siglo XVIII y principios del XIX. Entre las fuentes principales que nos ayudarán a conocer el utillaje de esta institución contamos con las cuentas realizadas en la vista de Don Pedro Saura Valcárcel,

<sup>1001</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº130, fol. 28r.

<sup>1002</sup> A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libro nº158, fol. 22r.



quién realizó un recuento de las alhajas de la cocina y despacho del cocinero mayor<sup>1003</sup>. Esta última fuente posee un estado de conservación bastante precario imposibilita la realización de un estudio cuantitativo del menaje asistencial.

Sin duda alguna la cocina fue la estancia que más soporte el peso de las comidas de los enfermos y por lo tanto la que absorbía la mayor parte de la financiación siendo el pote el epicentro de esta habitación. La comida destinada a los pobres y enfermos era un paso muy importante en la pronta recuperación de los enfermos, ya que las raciones eran consideradas el mayor consuelo a quienes padecían una enfermedad<sup>1004</sup>. La preparación de los alimentos se basaba en la técnica de la cocción y así lo refleja la Constitución de 1804 en el que dice: “*para el cocido o guisado que corresponda*”<sup>1005</sup>.

Según el recuento de los bienes presentes en la cocina de enfermos al cocinero Gerónimo de la Vega durante periodo de 1734 a 1745, a primera vista nos encontramos con un mayor número de utensilios en comparación con la cocina de los capellanes. En dicho balance las herramientas principales para el servicio son platos, cubiertos y escudillas -que representa el 81,25% del material inventariado<sup>1006</sup>-, menaje que no encontramos en la cocina de ministros y oficiales y refleja claramente la primera diferencia clara entre ambas cocinas. Si nos centramos en el menaje propio de una cocina hallamos que un 82,71% corresponde a útiles para cocinar mientras que los accesorios del hogar y mobiliario concernirían aproximadamente a un 9,87% y 7,41 respectivamente. En el siguiente cuadro se muestran los porcentajes de bienes inventariados:

<b>Tabla nº54. Bienes inventariados en la visita de Don Pedro Saura Valcárcel a la cocina del cocinero de enfermos Gerónimo de la Vega (cocinero desde 1734 a 1745)</b>		
Categoría	Subcategoría	%
Útiles de Cocina	Recipientes de cocinado y herramientas auxiliares	52
	Herramientas para el cocinado	17
	Útiles para la preparación de alimentos	14
Accesorios de Casa	Textiles	4,94
	Lumbre	3,7
	Calentadores y herramientas	1,23
Mobiliario y otros	Almacenamiento	4,94
	Balanza	2,47

Los recipientes de cocinado son el centro de la cocina destacando la pota u olla entre todos los utensilios. La elaboración de caldos y guisos en ollas grandes ya aparece en las primeras Constituciones, así como su transporte y servicio en cántaros de barro y no de cobre<sup>1007</sup>. Su importancia hizo que fueran las más mencionadas en el libro de cargos y descargos del cocinero de enfermos. En cuanto la capacidad que podían alcanzar los potes de la cocina solo tenemos referencias de su volumen en un descargo y un cargo de potes grandes en diferentes momentos cronológicos. El primero en 1816 que se vendió por 15 reales a la cárcel de la ciudad y cuya capacidad consta que era de aproximadamente

<sup>1003</sup> A.H.U.S. H.R. Cabildos, Libro nº43, Revisión de cuentas nº47 y 49.

<sup>1004</sup> PENCO MARTÍN, Antonio Daniel: *La salud pública en el Antiguo Régimen*. Mérida, Editora Regional de Extremadura, 2007, págs. 47-48.

<sup>1005</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real ...*, título XIII, art. 423, fol. 206.

<sup>1006</sup> Además de la loza según el inventario a la cocina de enfermos nos encontraríamos que los útiles de cocina representan el 15,51% del menaje inventariado y en menor medida accesorios de la cocina, así como Mobiliario y otros con apenas un 1,85 y 1,38% respectivamente. (A.H.U.S. H.R. Cabildos, Libro nº43, Revisión de cuentas nº47).

<sup>1007</sup> *Constituciones del Gran Hospital...*, Constitución XI, art.8, pág. 23; en caso de que el médico recetase que fuera en vasos de cobre, estos tienen que ser bien estañados y luego pasados a cántaros de barro.

7,20 litros mientras que el segundo consistió en una compra realizada en 1825 de una marmita de 9,89 litros. En 1817 se produce una renovación de las instalaciones al construir dos hornillos de cantería que no restó importancia a este instrumento, pero sí que vio alterada su demanda en favor de los pots medianos o marmitas frente a los grandes utilizados previamente.

Pero más allá de las raciones de guisos y caldos también aparecen otros útiles de cocina que muestran otro tipo de elaboraciones más allá de la cocción como cubiletes y tarteras. Este utillaje no aparece en la cocina de los capellanes, pero sí en sus inventarios post-mortem

Si abandonamos las dependencias de cocina y nos centramos en el servicio a los enfermos cada enfermo dispondría de una servilleta, plato de hojalata, un vaso y una cuchara de madera en las diferentes ingestas<sup>1008</sup>. Los platos de estaño se sustituyeron por los fabricados de hojalata a partir de 1795 para el servicio de pobres y enfermos. El Hospital Real era el responsable de disponer de la cantidad necesaria para poder realizar las comidas y cenas sin mermas ni deficiencias en el servicio.

### 8.3.3. El consumo alimentario de los Ministros Mayores y Menores

Los ministros y oficiales, como compensación a su trabajo en la institución, recibían alimento y una parte de su salario en especie. Su consumo diario consistía en una serie de raciones predeterminadas por las Constituciones tanto en cantidad como en calidad. Al igual que en el caso de las dietas de los enfermos, las raciones de sus ministros y oficiales presentaban una extrema rigidez y de forma repetitiva. En las Constituciones sobre el régimen alimentario de este grupo aparecen tres artículos: pan, carne y vino. Esta uniformidad en las raciones es vista por Antonio Eiras Roel con un cierto paralelismo con respecto a las dietas populares que dice lo siguiente: *“la monotonía de la dieta que carga su peso fundamental en pocos productos, la repetición diaria de los ismos menús sin pocas variaciones entre las comidas de los diferentes días de la semana, e incluso entre las comidas del mismo día”*<sup>1009</sup>.

El Hospital Real era, como cualquier otra institución un organismo marcado por una profunda jerarquía visible en las raciones que obtenían en función de su cargo. Una de las características de esta jerarquización alimentaria era el exceso de los ministros mayores, cuyos ejercicios no requerían de tanta cantidad de nutrientes y proteínas, frente a trabajos más físicos y costosos por los que percibían menor cantidad y calidad en sus raciones. A este hecho es lo que Antonio Eiras Roel identificó bajo el concepto de “dominación”. Sin duda una forma de enviar un claro mensaje ideológico cargado de matices dramáticos de diferenciación social<sup>1010</sup>. Esta degradación en las raciones percibidas fue agravándose conforme la situación económica del Hospital se veía cada vez más comprometida y haciéndose más profunda en aquellos individuos pertenecientes a jerarquías menores pues su condición con respecto a esta institución hacía de ellos más vulnerables que el resto de sus miembros. A pesar de esto, la relación de sus miembros con respecto a esta intuición beneficiaba enormemente a estos individuos al acceso a determinados productos, que fuera de esta estarían totalmente fuera de sus posibilidades. Por ello, y a pesar de la existencia de una “dominación” alimentaria basada en el rango, todos ellos se vieron beneficiados por el hecho de trabajar allí, sobre todo a finales del siglo XVIII cuando el encarecimiento de los precios y la degradación de los salarios

<sup>1008</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real ...*, Título V, art. 151, fol. 79.

<sup>1009</sup> EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación ...” pág. 42.

<sup>1010</sup> MINTZ, Sidney. “La comida como un campo de combate ideológico”, en *Conferencia de clausura del VIII de Antropoloxía. Homenaje a la Xeración Nós. Santiago de Compostela*, 1999, págs. 11-14.

urbanos perjudicaron a las cestas de la compra del resto del vecindario compostelano. A este vínculo existente entre un miembro de cualquier institución – independientemente del rango- y el centro institucional es conceptualizado por Eiras Roel bajo el término “gaspillaje”<sup>1011</sup>. A estas raciones cabría tener en cuenta que las raciones percibidas por el personal femenino. En este aspecto trabajo realizado por las mujeres para instituciones estaban también condicionadas en las Constituciones y ordenanzas particulares – como es el caso del Hospital Real- y por lo tanto mucho más enfocado a matizar las diferenciaciones entre hombres y mujeres que se reflejaba tanto en sus tareas como en sus salarios y raciones<sup>1012</sup>.

Las raciones de los ministros mayores y menores del Hospital Real no se pueden conceptuar como dieta, sino como estipendio basado principalmente en tres alimentos básicos -carne, pan y vino- en diferentes cantidades y calidades haciendo honor a esa “dominación” alimentaria. En las relaciones de ministros puede establecerse una clasificación alimenticia basada en la calidad y cantidad de las raciones que se les entregaban de forma individualizada. Siendo este juego más susceptible en las raciones de carne y de pan. Estas raciones venían fijadas en las Constituciones y se distribuían de la siguiente forma:

<b>Tabla nº55. Raciones en gramos recibidas por los ministros del Hospital</b>			
		Ministros Mayores	Ministros Menores
Pan	Trigo	1400	-
	Centeno	-	1150
Carne	Carnero	862	-
	Buey	-	575
Vino (litros)		1	1
Aceite		33	12

Fuente: Eiras Roel (1993)

La “dominación alimentaria” se centraba en la carne y el pan. Ambos alimentos eran la principal fuente de proteínas de los miembros del Hospital Real pero su calidad y cantidad determinaba su rango. Los ministros mayores contaban con abundantes raciones de carne de primera calidad como era la de cordero mientras que el resto percibían menor cantidad y calidad en sus raciones diarias. En lo que se refiere al pan se mantendrá los preceptos de calidad y cantidad en función del cereal dejando el trigo para los ministros mayores y el centeno para el resto. Paradójicamente y al contrario que otros productos alimenticios en el caso del pan, los ministros menores reciben una cierta mejora con respecto a las hornazas percibidas a partir de las Constituciones de 1804. En estas se obliga que el suministro de pan sea de dos tipos de pan denominados “primera suerte” y “segunda suerte”. El primero se conoce “*en Santiago lo llaman albero*” y era elaborado solo con harina de trigo, mientras que el de “segunda suerte” preparaba a partir de la mezcla de harinas de trigo y centeno a la mitad<sup>1013</sup>. Esto supuso un cambio a mejor para los ministros menores en cuanto a la calidad en sus raciones, aunque deberíamos preguntarnos sobre la calidad del grano a la hora de elaborar estas masas panificables.

El estricto y monótono régimen alimentario establecido por las Constituciones sólo podían romperse a través de las compras privadas de los interesados. Esta acción no debió

<sup>1011</sup> EIRAS ROEL, Antonio., “La Historia de la Alimentación...”, pág. 44 y ss.

<sup>1012</sup> RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia ...*, págs. 498-518; REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto...”, págs. 73-93.

<sup>1013</sup> *Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real...*, título III, art. 65, fol. 38.

de ser muy común o si lo fue quizás fueron consumidos en el acto o que impidió dejar ningún tipo de rastro. En la documentación del Hospital Real hemos encontrado solo cinco inventarios post-mortem de entre sus miembros en donde se hallasen en el momento posterior a su muerte alimentos en sus dependencias.

Entre los productos inventariados destaca por encima de todos los productos de origen porcinos como jamón, tocino, manteca o unto. En menor proporción, aunque en grandes cantidades también nos hallamos chocolate, vino y aguardiente. No menos importante es el hallazgo de una cantidad sin especificar de garbanzos encontrados en una arquita mediada.

<b>Tabla nº56. Alimentos y cantidades inventariadas en las dependencias de ministros mayores del Hospital Real. Cantidades en unidades sin especificar</b>									
	Jamón	Tocino	Manteca	Unto	Garbanzos	Vino blanco	Vino tinto	Aguardiente	Chocolate
Antonio Sueyro	2	3,5		0,5					
Pedro Suárez de Leiras					¿?				
Manuel Horna Rubalcaba		2				2 cañados	1 moyo		
Don Agustín Valero y Ochoa		4	1				5 cañados		25 libras
Antonio Rial		3,5		1				17 azumbres y cuartillo	

¿? = cantidad sin precisar.

Si ponemos en contexto el jamón inventariadas de Antonio Sueyro encontradas en una arquita con tocinos y unto, así como la cantidad, nos sugiere que más que pierna de jamón fuera huesos de jamón (quizás con algo de carne) para hacer el “condimento de olla”. Pues tanto los productos porcinos como las legumbres encontradas en otra arquita pertenecientes al botiller Don Pedro Suárez de Leiras son productos habituales en las comidas populares. El acopio de vino predominando el tinto frente al blanco pertenecientes a Antonio Rial quien fuese administrador, y capellán Mayor Manuel de Horna, tuvieran como finalidad la de agasajar o quizás como obsequio personal a terceros. De este último destacan las 25 libras de chocolate que fueron posteriormente vendidas por 162 reales a don Julio Vázquez Sotelo<sup>1014</sup>

Para concluir, es evidente la estricta monotonía en las raciones de los Ministros Mayores y Menores además de su férrea dependencia hacia la institución en donde solo aquellos con mayores recursos o con contactos dentro del abasto interno. Pero sobre todo sorprende la tenencia de productos más de dietas populares como unto o manteca o garbanzos. Esto significa una ruptura en los “esquemas simbólicos”<sup>1015</sup> alimenticios de estos individuos adquiriendo estos productos para su propio deleite personal<sup>1016</sup>.

<sup>1014</sup> A.H.U.S. H.R., Escrituras, nº58, fol. 142r.

<sup>1015</sup> Concepto que define Massimo Montanari para referirse a rigidez de los estilos de vida alimenticios de privilegiados y campesinos (en MONTANARI, Massimo. *La comida como ...*, págs. 37-39).

<sup>1016</sup> SOBRADO CORREA, Hortensio. “Aproximación al consumo alimentario en el área rural gallega...”, pág. 87-110. Este autor destaca el carácter “democratizador” del cerdo debido al gran número de cabezas porcinas en las explotaciones campesinas frente a otras carnes como la vacuna en el interior lucense y sobre todo en la Jurisdicción de Castroverde.

### 8.3.3.1. El refectorio y el ritual de las comidas

El refectorio del Hospital Real es una de las estancias más importantes para la vida en comunidad. Un comedor en donde los eclesiásticos y oficiales se reunían para llevar a cabo las ingestas que ofertaba la institución y en la que se les entregaba las raciones diarias de vino, carne y pan en función del cargo que desempeñasen. Sobre esta dependencia recae una normativa establecida en las Constituciones que estipulaba cómo debían de proceder a la hora de las diferentes comidas. De su cuidado y mantenimiento se encargaba el refectorero, responsabilidad que recaía de forma general en un acólito de la casa. En el artículo 51 de la constitución XI de 1590, el refectorero se convertiría en una figura clave para el servicio de las comidas refiriéndose a él de la siguiente forma:

*...mandamos, que además de dar camas à los Peregrinos sanos, que durmieren en la casa, ó otros quisieren comer en ella lo que tuvierén de suyo, que en la casa se les de mesas, y manteles, è vasos, è platos. è agua, è sal, è quien los sirva, è las otras cosas necesarias para el servicio...*

Por este motivo y cuando alguien adquiere las responsabilidades de este cargo se procedía al recuento de las alhajas y ropas del comedor. Este inventario no solo recogía aquellos útiles necesarios para llevar a cabo las comidas sino también ayudaba a reconocer las mermas del anterior encargado. El refectorero no solo se encargaba del mantenimiento y cuidado de las alhajas y ropas de esta despensa. Él era sobre quien recaía la capacidad de decisión sobre posibles compras de menaje, así como de desechar todo aquel instrumental que estuviera dañado, viejo o afectado gravemente por el uso. De los veinte reconocimientos que aparecen en las fuentes documentales a finales del siglo XVIII y principios del XIX<sup>1017</sup> todos hacen referencia al mismo tipo de menaje al que hemos catalogado como “menaje ordinario” por su permanencia en todos recuentos de inventarios realizados y otro “excepcional” como libros, cántaros y rodillas que aparecen de forma aislada y excepcional.

Asimismo, las Constituciones hacían referencia al modo en las que las colaciones debían de llevarse a cabo, aunque de una forma menos detallada que la anterior. La hora de las comidas eran anunciadas a través del sonido de una campana, momento en el cual debían de dirigirse al refectorio.

A pesar de ser una sala común, esta habitación se encontraba dividida de forma simbólica entre las mesas de los Ministros Mayores y otra a la que se dirigían los Ministros Menores para comer en comunidad. Durante el tiempo que estuvieran comiendo dos mozos de capilla – uno en la mesa de los eclesiásticos y otro en la de los oficiales- leían algún libro que el Administrador considerase apto. Los comensales debían de estar en silencio escuchando a los mozos de la Capilla.

Solo el Administrador estaba exento de comer en el refectorio en el caso de que por sus obligaciones no pudiera acudir a las horas indicadas al refectorio. El resto de los miembros estaban obligados a asistir tal y como especifican las Constituciones. A pesar de esto, desde los inicios del siglo XVIII se aprecia la falta de disciplina de los capellanes ante tal obligación, quienes empezaron a ausentarse aludiendo problemas de salud o incompetencia de los horarios de comida con sus quehaceres diarios. Tales excusas fueron cada vez siendo mayores y más constantes terminando por recluirse en sus dependencias personales. En un informe del 12 de febrero de 1719, el capellán y veedor don Juan Crespo de Zidras notifica la escasa presencia del grupo de capellanes en el

---

<sup>1017</sup> Existe una relación de estos reconocimientos de alhajas en el apéndice documental (Ver: Apéndice documental: Anexo nº 7).



refectorio, quienes prefieren comer en la intimidad suponiendo un peligroso agravio contra las arcas del Hospital.

*que permanecieron y usaron del refectorio los Ministros seculares hasta el año de 1600, pero con poca puntualidad, porque ai diferentes mandatos para que comiesen en el refectorio conforme la constitución, y despues del tiempo referido no se descubre el motivo dehaverse separado los seculares, y solo se rastrea que teniendo los mas de ellos familia por su maior comodidad y decencia se excusaron de comer en el refectorio en quanto a los capellanes y acolitos consta por un Auto proveio a los 25 de Noviembre del año pasado 1656 el Don Sancho de Arango y Valdes Administrador de este Real Hospital estando informado que en el refectorio en que debian comer y cenar los capellanes y acolitos en forma de comunidad avia tiempo para que no lo harian, sino que comían en sus quartos unos por sus axaques y otros impedidos por los negocios que estaban a su cargo<sup>1018</sup>.*

En dicho informe se menciona específicamente la actitud de tres capellanes en concreto, Don Pedro Iturralde, don Joseph Casal y don Francisco Vázquez, que han optado por cenar y comer en sus quartos abandonando sus obligaciones con respecto a la comunidad en dichas horas. Para Juan Crespo de Zidras la ausencia de estos en el refectorio suponía unas pérdidas anuales que ascendían a 3.274 reales anuales por lo que solicitaba la extinción de la cocina de capellanes<sup>1019</sup>.

El nuevo administrador, Luis de Mergelina, quiso poner fin a las comidas y cenas en privado e intentó que los capellanes depusieran su actitud en favor de la institución y la comunidad. En su tentativa porque estos capellanes insumisos volvieran al refectorio se descubrió que los agravios de estos no solo estaban centrados en las propias comidas en sí, sino que además estos tres capellanes disponían de criadas encargadas de limpiar y cocinar para ellos.

La testarudez de los tres capellanes por no asistir a las colaciones comunes y negarse a despedir a sus criadas personales, a pesar de regulado en la Real Cédula del 7 de diciembre de 1738<sup>1020</sup>, afectó notablemente la relación entre estos y el administrador. Para dar ejemplo Luis de Mergelina despidió a sus criadas y se comprometió a asistir al refectorio. el Administrador despide a sus criadas y se compromete asistir al refectorio pretendiendo que los capellanes se siguieran. Pues si él disponía de tiempo para asistir al refectorio a pesar de sus quehaceres, ellos también podían hacerlo.

La tensión de la situación se mantuvo obligando al administrador con la reducción de las raciones de dichos capellanes. Con este reajuste se pretendía forzar a que bajasen al refectorio a la hora de las comidas y cenas al ver disminuidas sus raciones y al mismo tiempo se buscaba un descenso en el gasto que suponía las comidas individuales. Entre esas medidas reduccionistas de las raciones afectaron a la carne y al pan. De esta forma y alternativa a los 690 gramos de carnero solo percibieron 230 gramos en la comida y 460 gramos de carne de vaca en la cena. Mientras que de los 50 ferrados anuales se les entregó solo 460 gramos de pan blanco entre comida y cena. Luis de Mergelina pretendía de esta

<sup>1018</sup> A.H.U.S. H.R. Cédulas, Leg.4, P 393, fol. 4r y 4v.

<sup>1019</sup> Pérdidas que corresponden a los gastos anuales de: 2.100 reales en carros de leña, 150 reales en ferrados de sal, 100 reales por los utensilios de cocina, 804 ente raciones diarias, extraordinarias y estipendio del cocinero de capellanes (250 reales por 50 ferrados de trigo anuales, 240 reales por los tres moyos de vino, salario de 83 reales y de su ración diaria de carne de vaca 231 reales) y 120 reales en velas de aceite ( en A.H.U.S. H.R. Cédulas, Leg.4, P 393, fol. 1r y 1v).

<sup>1020</sup> A.H.U.S. H.R. Cédulas, Leg. 5, P.452, fol. 2r.

forma que los capellanes cambiasen su actitud al verse modificada sus raciones en calidad y sobre todo en cantidad. Correctivo. Pero estas medidas no solo afectaron a las raciones diarias sino también a los extraordinarios como el aceite -como combustible- y leña. Solo el gasto de especias, tocino y hortalizas aumentó.

A pesar de esta nueva situación, los capellanes no mantuvieron su postura y continuaron sin presentarse en el refectorio. Además de esta situación, Don Pedro Iturralde y Don Joseph Casal se mantenían reacios a despedir a sus criadas personales. El administrador no tuvo más opción de expulsar del cargo de Sacristán a Don Pedro Iturralde y de veedor por Joseph Casal, así como privación en sus raciones avisando a Doña María Suárez, y Doña Teresa de Leys (mujeres del botiller y dispensero respectivamente, y al cargo de ambos oficios en ese momento) de esta medida. Francisco Vázquez, por su parte y al alegar que no tenía criada solo recibe multa sobre sus raciones de alimentos. En un acto desesperado por mantener sus privilegios hicieron un viaje a Madrid con la esperanza de poder mantener el estilo de vida que tenían antes de la llegada del nuevo administrador. A pesar de mantener las mismas excusas que habían dado ante Luis Mergelina para poder ausentarse del refectorio – alegando enfermedad, vejez e incompetencia con sus labores- no consiguieron sus objetivos. Las Constituciones eran claras al respecto y ninguna persona -salvo el administrador en ocasiones excepcionales- podía ausentarse de las comidas comunales. De esta forma los tres capellanes tuvieron que abdicar en su actitud renunciando al lujo, la comodidad y la privacidad de sus aposentos por la vida en comunidad.

Evidentemente en la intimidad de sus aposentos existía una mayor libertad para elaborar las comidas más abundantes y mejores que las que la cocina de capellanes podía ofrecer. Esta diferencia en las preparaciones y comidas consumidas en el mundo comunal y privado pueden apreciarse atendiendo al menaje inventariado en ambos espacios.

#### **8.3.3.2. El utillaje de cocina y el menaje de las estancias privadas**

Para saber algo del utillaje disponemos de la información del contenido de la cocina de capellanes, inventariado por el juez visitador Pedro de Saura y Valcárcel entre 1739 y 1743 presentado por el cocinero de capellanes, Antonio Grau<sup>1021</sup>. En esta estancia abundan los útiles de cocina y accesorios de la casa de iluminación y lumbre frente al resto de utensilios. Entre los utensilios más nombrados están los plantos para el servicio frente al resto (un 53,91% del material inventariado). La mayor presencia de estos en la relación material de Pedro de Saura y Valcárcel muestra la gran importancia que tenía el servicio en sí frente a lo que pudiera prepararse en la cocina. Esto nos manifiesta la evidente importancia del ritual o del protocolo de las comidas que se representaban de forma casi escenográfica. Pues como establece María Ángeles Pérez Samper la satisfacción estética de la mesa es parte de la sociabilización y del protocolo de la comida<sup>1022</sup>.

Si nos centramos en el material inventariado propio de la cocina es evidente que -al igual que ocurría en la cocina de enfermos- el epicentro de esta sala serían la pota, la olla, los calderos y los peroles. Estos recipientes fueron el grueso de los instrumentos de cocinado con una presencia del 52,63% frente a asadores y parrillas 26,32%, y sartenes con un 21,05%. Esta proporcionalidad en los útiles encontrados en la cocina de los capellanes nos índice un uso preferente de la cocción como técnica culinaria básica para preparar los alimentos frente al asado o a la fritura. Un estilo de cocina que en líneas

<sup>1021</sup> A.H.U.S. H.R. Cabildos, Libro nº 43, Revisión de cuentas nº50.

<sup>1022</sup> PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “En torno a la mesa” en BIRRIEL SALCEDO, Margarita (ed. Lit) *La(s) casa(s) en la Edad Moderna*. Zaragoza, Instituto Fernando el católico, 2017, pág. 366.

generales pueda parecer sencilla y poco fastuosa en donde el punto distintivo nos lo encontraríamos gracias a los alimentos de gran calidad que se les servían.

A pesar de todos estos impedimentos lo que sí está claro es la sencillez de la cocina de capellanes y la monotonía del refectorio que dista mucho de lo que encontramos en el ámbito privado.

En las escrituras del del Hospital Real, hallamos los recuentos que se hacían tras la muerte de sus residentes<sup>1023</sup>. Disponemos a este respecto testamentos y recuentos de bienes registrados entre 1706 y 1792. Estos recuentos muestran dos métodos diferentes empleados por la persona encargada de realizarlo. En primer lugar, los inventarios están sujetos a la subjetividad del notario por lo que algunos recuentos son simples enumeraciones de muebles – e incluso a veces solo se limitan a nombrarlos sin registrar la cantidad- sin atender al lugar donde se hallaron y sin información sobre el estado de estos objetos o bienes. Mientras que otros son detallados y minuciosos dejando registro del número de estancias y los objetos encontrados en cada una como si estuviera novelando su recorrido. Estos últimos suelen atender también a las características de los bienes indicando el material de que están fabricados, tamaño o grado de uso -nuevo, usado, muy usado o viejo-en el que se encuentran.

Si la cocina de los capellanes se caracterizaba por los útiles de cocción y sencillez, las dependencias privadas muestran un escenario diferente. La presencia de sartenes y parrillas es mucho mayor que el de ollas o pots. Una señal inequívoca del intento de sus miembros de romper con esa monotonía institucional. Su preferencia por técnicas culinarias como el asado y la fritura frente a los caldos muestran un gran poder simbólico marcada por las “tensiones culturales” que representaban ambas técnicas<sup>1024</sup>. Según Massimo Montanari, el asado y el hervido se configuraron dentro de dos esferas culturalmente opuestas en donde el primero era síntoma de un mayor estatus mientras que los caldos – y en sí la cocción- denotaban cierta vulgaridad y sencillez de los que los comensales. Esta simbología hacia las diferentes técnicas de cocinado había calado pronto en los individuos quienes buscaban escapar de los pobres y monótonos caldos.

En cuanto a las herramientas de cocinado el más destacado por su variedad es el cazo -tanto de cobre como de azófar-, e indiscutiblemente el utensilio más importante y complemento ideal de la ollas o pots, seguido de las espumaderas y los cucharones<sup>1025</sup>. Destaca la presencia de “*una geringa para la manteca*” en el inventario del cocinero de enfermos Gerónimo de la Vega<sup>1026</sup>. Asimismo, fueron comunes las artesas y tablas para llevar el pan al horno, machetas o cuchillos, bancos para salar carne y morteros. La presencia de este último indica la realización de salsas o majado e incluso adobos.

Uno de los caracteres más llamativos de los recipientes destinados a la elaboración de alimentos es la presencia de chocolateras y cafeteras. En el inventario realizado sobre los bienes, el 11 de agosto de 1779, de quien fuera administrador don Antonio Páramo se

---

<sup>1023</sup> Sobre la serie de Escrituras empleadas de la sección de Protocolos del Hospital Real correspondientes al periodo de 1706 a 1793 se han empleado las siguientes referencias: 44, 45, 46, 47, 57, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 67; se encuentran en el Archivo Histórico Universitario de Santiago de Compostela.

<sup>1024</sup> MONTANARI, Massimo, *La comida como ...*, pág. 45-48.

<sup>1025</sup> Este último objeto a planteado una cuestión a la hora de realizar los cálculos pues en estos aparecen bajo la palabra “cuchara” pero siempre o en su mayoría contabilizada con las espumaderas o inmediatamente después y junto a otras herramientas de cocinado distinguiéndose de los recuentos de cubertería. Por lo tanto, es fácil estipular que se trata de lo que conocemos como “cucharón” y no de una simple cuchara. Por otro lado, su semejanza con el cazo nos hace creer que se trataba de una cuchara de grandes dimensiones utilizada para remover, pero no para servir.

<sup>1026</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, nº58, pág. 520.

encontraron cuatro chocolateras de diferentes calidades y tamaños<sup>1027</sup>. Pero la presencia de estas también están documentadas a principios del siglo XVIII. En el recuento de realizado a los bienes del capellán Juan Antonio de Zidras se encontraron una chocolatera grande y otra pequeña<sup>1028</sup>. En cuanto a las cafeteras en el recuento realizado el 7 de abril de 1778 a los aposentos del botiller don Benito Gutí se encontró este utensilio de cobre con capacidad para elaborar casi un litro de café<sup>1029</sup>.

Para el servicio destacan tazas y jícara, que denotaban cierto acomodo y bienestar. Estos artículos de lujo estaban fabricados con materiales costosos y en muchos aspectos eran considerados verdaderas obras de arte gracias a sus decoraciones. Un ejemplo de ello nos lo encontramos en el testamento del mencionado don Juan Antonio Crespo de Zidras en el que se halló una taza de plata sobredorada con asas y pies. Otro ejemplo sería la porcelana de plata sobredorada en las dependencias del dispensero proveedor don Jacobo Conde y Caamaño. La mayor colección de tazas estaba en las estancias de don Antonio Paramo, administrador del Hospital Real, compuesta por un juego de cuatro trazas cada una con su tapa.

Igual de alegóricas eran las jícara, recipientes para el chocolate al que generalmente le acompañaban bizcochos y diferentes dulces. A pesar del alto número de jícara inventariadas, pocos disponían de este objeto pues solían componer colecciones o juegos. En este caso de don Francisco Manuel de Horna Rubalcaba, capellán mayor y juez eclesiástico del Hospital Real en cuyo inventario –bastante superficial- se contabilizaron: “*seis gicaras ordinarias blancas y cuatro entrefinas*”.

En estos inventarios aparecen mencionados útiles denominados pichelas o pichellas. Estos objetos eran recipientes específicos para el servicio de vino que solían tener una capacidad de medio litro<sup>1030</sup>. Su morfología era muy parecida a las jarras y cabe suponer algunas piezas pudieron o no ser confundidas por el juez notario en los recuentos.

Pero además de los útiles para servir también aparecen otros objetos del servicio como saleros, pimenteros, azucareros, vinagretas de plata, fuentes, medias fuentes y tembladeras. Todos eran recipientes con los que el anfitrión presentaba a los comensales los alimentos a degustar de una forma casi célebre. En este aspecto del servicio destaca la enfriaderas aparecidas en los inventarios del anteriormente mencionado don Francisco Manuel de Horna en 1749, seña de refinamiento y ostentación.

En resumen, podemos observar si comparamos los espacios del refectorio y la cocina de capellanes con el mundo privado el contraste es evidente. Mientras que la comida de dispuesta por la institución se basaba en la simplicidad de los caldos con un marcado simbolismo de unidad y austeridad en los aposentos privados y casas del personal asociado a la casa encontramos exquisiteces y lujos poco comunes. La preferencia por los asados a las comidas líquidas, el gusto por las salsas y el desfile de especias, el triunfo del chocolate e incluso los primeros inicios de consumo de café. Todo un mundo de elegancia y distinción que los más opulentos trataban de mostrar y aquellos que no se encontraban al mismo nivel trataban de copiar y alcanzar.

---

<sup>1027</sup> Una chocolatera grande de azofran y otra del mismo tamaño de cobre, y dos pequeñas fabricadas una de cobre y otra de hojalata (A.H.U.S. H.R. Escrituras, Libro nº63, fol. 360r).

<sup>1028</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, Libro nº47, fol. 120v-139v.

<sup>1029</sup> A.H.U.S. H.R. Protocolos, Escrituras, Libro nº63, fol. 262r.

<sup>1030</sup> Destacar el artículo de MANRIQUEZ PERSIVA, Emilio; ABADÍA ABADÍAS, Rosa; GUIMERÁ, Domènec. “Las pichelas aragonesas: singulares jarras pirenaicas para vino”. En *La cerámica en el mundo del vino y del aceite: actas / XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja 2010, Navarrete, 30 de octubre-1 de noviembre de 2010*. Navarrete, La Rioja, Ayuntamiento de Navarrete, Agost, Alicante: Asociación de Ceramología, 2012, págs. 98-115.





## **CONCLUSIONES**





## CONCLUSIONES

El objetivo principal de esta tesis es conocer las vías de suministro alimentario en el que se sirvió Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen y de esta forma intentar aproximarnos a las diferentes realidades de consumo que existieron en esta ciudad. La alimentación no solo fue una necesidad vital, sino que también un rasgo identificador del estatus social y económico del comensal en una sociedad profundamente jerarquizada. De esta manera, el qué, el cómo, y cuánta cantidad de comida dispusieran se convirtió en algo más que una simple ingesta de alimentos.

Santiago de Compostela fue una ciudad de profundos contrastes en donde convivía el autoconsumo de las clases bajas y escasos recursos económicos con dietas precarias y de escaso poder nutricional, y la dieta privilegiada de las élites sociales e institucionales, amantes del buen comer cuyas mesas se encontraron repletas de productos de primera y excelente calidad y criticado en muchas ocasiones por su extravagancia y derroche.

Uno de los pasos previos a nuestro estudio consistió en conocer cómo era la demanda como factor clave para entender el mercado. Es decir, aproximarnos a la realidad poblacional de la urbe y sus características principales, las cuales definirán una serie de necesidades que determinarán en líneas generales el modelo de demanda, así como su ritmo, volumen y variedad. Para ello se escogieron tres variables que definen y configuran la propia demanda como son: edad, sexo y ocupación. En nuestro caso, Santiago fue una ciudad predominantemente adulta, femenina y alejada de la principal actividad económica del país como era la agricultura. Fue especialmente este último factor por lo que se convirtió en una de las ciudades gallegas con mayor migración campo-ciudad ante las posibilidades económicas y sociales que presentaba la urbe frente al precario estado de las economías rurales. Cabe añadir la presencia de numerosas instituciones religiosas y laicas de carácter asistencial convirtiéndose la ciudad en un reclamo y principal recurso de quienes no disponían de lo suficiente para alimentarse o quienes habían sido víctimas de la difícil situación agraria que vivía el mundo rural. Por ello, en momentos de crisis la población aumentó notablemente con la llegada de gentes que escapaban del hambre del campo y de la precariedad urbana, que acudían a esas entidades para un tazón de “sopa boba” o un pedazo de pan y, si estaban enfermos, al Hospital Real.

Una de las fuentes fundamentales para nuestro estudio ha sido el Catastro de Ensenada. Esta fuente fiscal ha sido primordial a la hora de conocer el sector alimentario de la ciudad gracias al registro de oficios, y utilidades, que nos muestra una imagen de los trabajos y servicios ofrecidos en la ciudad en materia alimenticia -tanto a nivel de suministro como productivo y económico-. Por otro lado, las declaraciones de los rendimientos conseguidos a través los oficios manifestados en el Catastro nos permiten aproximarnos a las posibilidades de consumo.

Si tenemos en cuenta los salarios y la evolución de precios registrados en las fuentes municipales tendremos la una idea clara de cómo fue el consumo de las clases trabajadoras y humildes de la ciudad de Santiago en los diferentes periodos. Este aspecto, ya había sido tratado con anterioridad por Antonio Eiras Roel, quien basándose en el estudio de ciertos oficios que conformaban el artesanado de la ciudad y el encarecimiento de precios ya de sobra conocido que afectó a los mercados españoles tras la Real Pragmática del 11 de junio de 1765, determinó un claro descenso del consumo que afectó principalmente a las clases medias y bajas de la sociedad favorecido la degradación de los salarios. Esto motivó que las familias tendieran inevitablemente hacia economías de

autoconsumo para poder sobrevivir. Son precisamente estas economías domésticas las más desconocidas en los estudios de alimentación al no existir registro alguno de ellas.

Santiago de Compostela fue más que una ciudad un gran mercado urbano, donde todos ejercían un rol en el entramado comercial. Esta urbe se abasteció de una gran cantidad y variedad de productos cuya demanda marcó diferentes modelos de suministro y en tres niveles diferentes. En primer lugar, un comercio local de todos aquellos productos resultantes de la propia economía doméstica. La venta de productos procedentes de la matanza del cerdo, la venta de huevos o los posibles excedentes de las huertas urbanas determinaron un modelo de suministro de proximidad, sin intermediarios, aunque poco lucrativo. En segundo lugar, un comercio intercomarcal con productos básicos que caracterizarían las dietas del Antiguo Régimen como son los cereales, la carne, el pescado, el vino y ciertos productos hortofrutícolas. Sobre ellos recae el mayor peso de la demanda, siendo la más importante de ellos la demanda de cereal al ser el ingrediente elemental de uno de los alimentos más básicos del Antiguo Régimen como era el pan. Por ello, en muchas monografías urbanas de corte modernista se centraron en conocer el espacio frumentario del que se servía la ciudad para poder mantenerse. Este territorio es conocido como “espacio nutricio” y sobre él no sólo se establece una relación de dependencia entre el campo y la ciudad, sino que amplias regiones del mundo rural se verán condicionada su desarrollo a la demanda existente en la urbe. La fama comercial de la ciudad llegó a otras villas y lugares del reino como Carril, Muros o Arzúa produciendo que parte de su población se especializase en el comercio con respecto a la ciudad de Santiago. En el caso de Santiago, el desarrollo de Ferrol y el relieve abrupto del norte propició un descendimiento de las cotas de influencia hacia el sur y sureste del reino de Galicia. Esto nos demuestra una vez más la influencia de esta ciudad sobre su alfoz y sobre su espacio nutricio. En el caso de Santiago de Compostela, y gracias a los estudios de Juan Eloy Gelabert, conocemos las dimensiones de dicho espacio nutricio durante el siglo XVII por lo que teníamos un punto de partida y una hipótesis clara. La diferencia poblacional entre el periodo estudiado por Gelabert y el nuestro nos mostraba un crecimiento poblacional que doblaba las cifras dadas por el autor. Esto nos llevó a plantear un aumento proporcional del espacio nutricio. Hipótesis que se verificó con las fuentes documentales del Hospital Real y sus compras de cereales a finales del siglo XVIII. Estos gastos mostraron no sólo que el espacio nutricio de la ciudad de Santiago había doblado su extensión sino también como en momentos de extrema necesidad – provocadas por las crisis agrarias de finales de este siglo- el espacio nutricio se ampliaba buscando más oferta de cereal y por lo tanto mostrándonos a qué cotas llegaba el “espacio-acordeón” de la ciudad de Santiago. En último lugar, un modelo de comercio internacional fruto del triunfo e incorporación de determinados productos alimenticios considerados de lujo como fue el chocolate, las especias o el azúcar provenientes principalmente de América, y de los que comerciantes extranjeros – franceses, portugueses, ingleses, etc.- llevaban a los puertos gallegos conocedores de su buen recibimiento por las clases altas de la sociedad.

Pero a pesar de que Santiago de Compostela era una ciudad de gran atractivo comercial que se servía de diferentes canales para mantenerse abastecida, su dependencia con respecto a la red de caminos, al tratarse de una ciudad de interior, provocó más de un problema en este aspecto. Limitada por obstáculos físicos de un relieve muy fracturado y montañoso, dos ríos importantes al sur y al norte, sin puentes en lugares clave, y la existencia de unos caminos precarios y deteriorados, hacía que el transporte fuera uno de las principales dificultades a sortear para llegar a la ciudad, lo que encarecía los precios de mercado. Esto era conocido por arrieros, mercaderes y maragatos quienes preferían

sortear cualquier aduana que supusiera un sobrecoste para la mercancía o una pérdida en sus beneficios, aunque esto simbolizase más días de viaje<sup>1031</sup>.

Cualquier espacio urbano fue susceptible a ser un buen lugar para la compra-venta. Por ello hemos distinguido como áreas comerciales básicas de las que se servían los habitantes de la ciudad y forasteros para abastecerse. Estas fueron: los espacios públicos como fueron plazas y calles, los negocios y establecimientos, y finalmente las ferias y mercados.

Las calles y plazas se convirtieron en el lugar perfecto para la celebración de mercados diarios que permitían el contacto necesario entre vendedores y clientes. Dentro de estos espacios públicos destacaron dos figuras capitales para el suministro y abastecimiento de la ciudad: las recatonas y las panaderas. Sus actividades comerciales fueron capitales para el conjunto de la sociedad santiaguesa ya fuera como vendedoras del alimento más básico de todos como a través de la compra de productos en las inmediaciones de la ciudad para luego venderlas en las sus plazas y calles. Es decir, estas mujeres convirtieron la necesidad alimentaria de la población en una forma de vida, y sus conocimientos sobre qué productos eran los más demandados y fáciles de vender les sirvió como vía para obtener pequeños ingresos que aliviasen su precaria economía familiar.

Otro de los espacios comerciales de la ciudad la conforman los negocios y tiendas de la ciudad que podían clasificarse en función del modelo de gestión que se tenía sobre ellos. En este caso nos encontramos con establecimientos públicos, como la carnicería o la pescadería, gestionados por el consistorio, pero cuya actividad dependía de un tercero o terceros a través de un contrato vinculante municipal. Y, por otro lado, los negocios de gerencia particular como fueron las tiendas de grosura, estanquillos, tabernas y mesones entre muchos otros. Todos ellos, participaron en el comercio de la ciudad y ofrecían a los clientes diferentes productos alimenticios a consumir tanto en el propio negocio como fuera de él. Los más destacables fueron aquellos establecimientos de carácter popular donde se sirvieron bebidas alcohólicas -principalmente vino- como tabernas y en menor medida los mesones. Estos negocios fueron auténticos focos de sociabilización y disfrute en donde las raciones de callos y frituras que acompañaban a las grandes ingestas de vino se convirtieron en un reclamo e incentivo para atraer y mantener a la clientela. Esta estrategia comercial fue muy criticada por quienes consideraban que estos establecimientos eran lugares de pecado y debilidad moral.

Todos estos espacios comerciales se complementaron con otro tipo de actividades como ferias y mercados. Estas celebraciones acercaron a hombres de negocios con el mundo rural estableciendo una serie de relaciones comerciales – que aún marcadas por una profunda desigualdad- supusieron los primeros pasos hacia una industria que se desarrollaría mucho después. La principal importancia de estos eventos estaba relacionada con la búsqueda de ganado y productos cárnicos pues en ellos se disponía de una gran variedad de reses y derivados cárnicos que beneficiaba tanto al comprador como al vendedor. En el caso de Santiago son notables las alusiones de la importancia de estas celebraciones tanto en la ciudad como en su alfoz, y sobre todo en relación al suministro de carnes pues dependía principalmente de ellas. Tanto es así que una de las ferias ganaderas más importantes de la región se celebraba en la propia ciudad de Santiago de Compostela de las siete que tenemos constancia gracias a las fuentes.

Una vez identificadas las áreas comerciales y sus características, fueron determinantes los libros de Actas para conocer cómo fue la política de abastos de la ciudad tanto desde un punto de vista general como individual.

---

<sup>1031</sup> véase RUBIO PÉREZ, Laureano. *La Burguesía maragata...*



En líneas generales hemos podido observar que el consistorio basó sus decisiones en materia de abastos en función de los que sucedía a nivel nacional marcando tres épocas diferentes cuyos puntos de inflexión nos los encontramos en la entrada en vigor de la Real Pragmática y la Guerra de Independencia. Hasta 1767, el ayuntamiento de Santiago de Compostela se basó en las ordenanzas municipales de carácter anual en donde se reflejaban toda clase de normas y directrices a cumplir por los diferentes sectores económicos y comerciales de la ciudad. En estas directrices también encontramos regulaciones en cuanto al precio de determinados productos de diferente naturaleza. A partir de esta fecha y hasta finales de ese siglo – y sobre todo destacamos el año 1775- se caracteriza por una mayor preocupación municipal por las actividades económicas y el suministro motivado por las nuevas políticas de Carlos III y sobre todo por la nueva situación de crisis coyuntural agropecuaria que vivió el reino de Galicia. A partir del siglo XIX, tanto la Guerra de Independencia como las consecuencias derivadas del desgaste de la situación anterior en determinados sectores alimentarios propiciaron los primeros cambios hacia un nuevo modelo de abastos basado en la liberación de algunos ramos como fue el caso de la carne.

Más allá de esta perspectiva general del conjunto de disposiciones municipales ha sido primordial realizar un estudio individualizado con base a qué alimento o alimentos iban dirigidas -cereales y pan, carne, vino, pescado, etc.-. De esta forma hemos podido comprobar que realmente el ayuntamiento de Santiago no tuvo una preocupación real por favorecer o mantener el suministro de la ciudad. Es decir, la política de abastos mantenida durante el periodo estudiado en la ciudad de Santiago se basó principalmente en la repetición sistemática de normas y directrices que, aunque no demostraron ser de todo eficaces en el pasado, no ayudaban a solventar los problemas. Además de esta apreciación en cuanto a la actitud del ayuntamiento en materia de abastos, es destacable la importancia de los productos cárnicos por encima de otros, e incluso sobre los cereales considerados un alimento básico de las sociedades del Antiguo Régimen. Esto nos proporciona una vez más el nivel económico y social de la ciudad pues solo aquellos que mantuvieran un buen nivel adquisitivo podía permitirse este comestible, distinguiéndose así de la mayoría de la población. Que el consistorio prestase especial atención a la carne – carnero, vaca y buey- no es sino una señal de intentar complacer y suministrar el producto esencial en el que se basan las dietas privilegiadas y con ello contentar a las élites de la ciudad. En resumen, la política de abastos que mantuvo Santiago de Compostela se basó en la su escasa preocupación por el mercado, aunque con cierto interés por los productos de consumo privilegiado.

La ciudad de Santiago se abasteció de una gran variedad de productos de diferente índole y origen. Entre ellos encontramos aquellos considerados básicos en las dietas del Antiguo Régimen como son cereales, carne, pescado, vino y productos hortofrutícolas. Todos ellos se convirtieron, en diferente grado, en parte de la alimentación de los habitantes de la ciudad de Santiago y sólo la frecuencia con la que fueron consumidos y su calidad, determinaba una mayor o menor estatus social en una sociedad profundamente jerarquizada. Desde los pucheros y caldos de la población más humilde hasta los ostentosos y lujosos banquetes de las élites. Pero no solo existió una jerarquización del conjunto de los comestibles, sino que dentro de cada alimento -pan, carne, vino, legumbres, etc.- se estableció una distinción de calidad con base a su origen, composición, color y tratamiento – fresco, ahumado, cecial, etc.-. Todo ello ha motivado que autores como Massimo Montanari intentase simbolizar a través del término “esquemas simbólicos” un amplio abanico peculiaridades alimenticias de las que la población se vería condicionado y podrían verse en sus ingestas día a día. Es por este motivo que

hablamos de dietas privilegiadas, dietas populares y campesinas. Pero al mismo tiempo es por lo que hablamos de productos básicos y secundarios o de lujo.

El pan fue el alimento más importante de toda la Edad Moderna y un básico de las dietas tanto de ricos como de pobres. Su consumo sólo se distinguió en función de qué cereal se había empleado para su fabricación. De esta forma nos encontramos con granos de primera calidad como el trigo y otros secundarios como el centeno y el maíz. El triunfo en el cultivo de este último cereal supuso una auténtica revolución en las dietas más humildes. Su escaso precio con respecto a las otras variedades de pan, así como el mayor volumen de estas hornazas facilitaron el consumo de pan por parte de las clases más desfavorecidas que no pudieron permitirse otro tipo de pan. A pesar de esto la preferencia por el trigo y, sobre todo, por el centeno del pueblo santiagués como alimento distintivo y característico de una sociedad no rural fue muy notable. Situación que fue cambiando con el tiempo a modo que las crisis agrarias persistían y se producían desajustes económicos de los mercados nacionales ante las nuevas políticas impuestas. Situaciones que propiciaron que los habitantes de Santiago tuvieran que adaptar su gusto hacia panes de menor calidad como el elaborado de maíz o recurrir a las instituciones asistenciales ante el hecho de no disponer de lo necesario para comer. Un escenario que se vivió de diferente manera en el mundo rural donde la precariedad y la brecha social era más acentuada llegando a tener que elaborar productos no cerealísticos como patata o hinojo. A esta realidad alimentaria se le añadiría otra a finales del siglo XVIII y principios del XIX – en un contexto de encarecimiento de precios- en el que aparecen en el mercado toda una serie de panes que muestran la profunda complejidad social de la ciudad. Panes en donde su calidad no solo se mide con base al cereal empleado para su fabricación sino también en la proporción que éste representa la masa panificable e incluso en el tipo de molienda y sus resultados. Este caso fue el caso del pan de bazo elaborado con la harina de trigo más gruesa de la molienda.

La carne fue sin duda uno de los alimentos más importantes de las dietas privilegiadas y epicentro de la preocupación municipal. Su suministro se caracterizó por un modelo de asiento totalmente diferenciado del resto de productos básicos. En este caso el abasto de carnes -carnero, vaca y buey- recaía en manos de la figura del obligado. La dejación municipal del monopolio de la venta de carne a terceros supuso favorecer la especulación y el fraude sobre este tipo de productos y sobre todo en la propia figura del asentista. Las críticas sobre el modelo de abasto por fraude y mala gestión por el abasto por parte del pueblo, así como la propia actitud en determinados momentos del obligado, quien procuró asegurarse el control de todo el mercado cárnico de la ciudad, supuso al consistorio más de un problema. Fue un negocio totalmente inestable y poco eficaz que no se consiguió solventar ni mejorar a pesar de las medidas liberalizadoras que el consistorio planteó a finales del siglo XVIII. El monopolio creado por unos pocos, altamente rentable para ellos, pero escasamente beneficioso para todos, provocó que toda medida con la que se pretendiese mejorar el suministro y venta no consiguiese el resultado esperado.

Otros productos como los productos el cerdo, el cabrito, los productos cinegéticos, las aves de corral corrieron a cuenta de la propia iniciativa particular. El cerdo fue sin duda uno de los principales recursos de las gentes más humildes. A través de su cría las familias conseguían no solo poder acceder a productos cárnicos que no podían comprar por su precaria situación económica, sino que a través de la venta de sus derivados y determinados cortes lograban obtener un dinero extra que aliviase la frágil economía familiar.

En cambio, el cabrito y los productos de caza gozaban de una mayor estima. Su consumo se centró principalmente como parte de las dietas privilegiadas, pero no solo eso, sino que este modelo alimenticio, este tipo de productos pertenece a la élite de las

mismas. Un ejemplo fue el monasterio de San Martín Pinario, cuyas cuentas reflejan las compras de cabrito y productos cinegéticos solo para las mesas mayores y no para el resto de los religiosos. Por otro lado, aves de corral -como pollos y gallinas- tuvieron su mayor profusión en dietas hospitalarias y sanitarias por ser considerada una carne blanda y de fácil digestión. Pero sobre todo el huevo como alimento que no solo era beneficioso para los enfermos sino también como una de las opciones más recurrentes en los periodos litúrgicos junto al pescado. Por último, la miel se convirtió en el edulcorante de los pobres pues el azúcar consiguió reemplazarla en las despensas más adineradas ante lo exótico y las posibilidades que planteaba.

Al igual que el pan o la carne, el vino fue la bebida básica para acompañar las raciones del Antiguo Régimen. De hecho, los caldos fueron considerados como un alimento más con múltiples propiedades y por lo tanto esencial. Su importancia era tal que el conjunto de la sociedad hacia lo posible por conseguir esta bebida y solo aquellos que no pudieran ni permitirse ni una pequeña porción de vino -aunque fuera de mala calidad- optaba por el agua. El vino como cualquier otro comestible sufrió una categorización semejante al resto de alimentos que respondía a la propia jerarquización de la sociedad. De esta forma el Ribeiro era considerado uno de los vinos más exquisitos y de mayor calidad en el mercado frente a los vinos procedentes de la Ulla. A pesar de esta visión de ambos caldos, la realidad que nos hemos encontrado fue totalmente distinta. Los caldos orensanos gozaban de una gran fama, pero su situación era realmente frágil dentro del mercado gallego pues como muchos autores han planteado comenzaban a perder consideración ante los vinos de la Ulla y Salnés con una fuerte demanda entre la población no privilegiada, y la introducción de caldos de otras regiones y países como fueron los vinos catalanes, andaluces y franceses. A pesar de esto, en una sociedad tradicional como era la de Santiago de Compostela, primo la asociación de Ribeiro con calidad fomentada principalmente por las instituciones quienes durante años habían conseguido tener grandes propiedades en tierras de Ourense para facilitar y ser autosuficientes de uno de los alimentos más básicos de las dietas institucionales eclesiásticas. La producción de estos viñedos fue muy rentable para estos centros religiosos pues todo aquel que no consumían lo vendían consiguiendo así un extra en para la hacienda institucional.

El suministro de pescado de la ciudad dependió notablemente de las zonas portuarias próximas a la ciudad y sobre todo de los habitantes de sus villas y parroquias. Santiago de Compostela no fue una ciudad especialmente compradora de pescado pues su consumo estuvo más ligado a la obligación de sustituir la carne por otro tipo de productos aquellos periodos señalados del calendario litúrgico. En esencia la ciudad de Santiago fue una ciudad con una fuerte predilección por la carne. La necesidad de encontrar un sustituto a este comestible hizo que la ciudad demandase productos pesqueros para poder cumplir con las predisposiciones cristianas. A pesar de ser una ciudad con poca inclinación al consumo pesquero, Santiago dispuso de una pescadería municipal en donde se oferta una gran variedad de pescados y mariscos, muy superior a otras ciudades españolas.

Una mayor problemática nos ha presentado el suministro y consumo de hortalizas y verduras. El mercado de este tipo de productos recayó principalmente a niveles de autoconsumo asimismo las pocas referencias que tenemos de su venta en la ciudad recayeron en manos de las regatonas. Su consumo estuvo relacionado con la elaboración de pucheros, y sobre todo con el caldo gallego. Este tipo de platos y preparaciones fueron sin duda un trampolín para otros comestibles como fueron las leguminosas. Santiago de Compostela sintió verdadera predilección por garbanzos y habas frente a otro tipo de legumbres. Productos que debían ser importados principalmente de castilla y en cuyo precio se aprecia los elevados costes de su transporte. La fama del cocido o caldo gallego fue tal que todos degustaban este manjar independientemente de su clase social, sólo se

distinguía el estatus del comensal en el número de ingredientes y la calidad que conformaban dicho cocido.

Pero el mercado de Santiago no solo se limitaba a estos alimentos básicos. La presencia de una élite adinerada demandaba determinados productos considerados de lujo que los comerciantes supieron aprovechar y sacar partido. Estos productos eran considerados auténticas delicias perfectas para halagar o agasajar a cualquier invitado a través de la celebración de los conocidos refrescos. Entre ellos destacaremos el chocolate, el azúcar y los productos de dulces como bizcochos, azucarillos, esponjosos, azúcar rosado o rosquillas. Una repostería que se sofisticó en la segunda mitad del siglo XVIII con tartas, dulces de Tuy y Francia. También fue el caso de la nieve, arroz, especias, los frutos secos y deshidratados. En el caso de la nieve era el ingrediente esencial para la fabricación de las bebidas heladas con las que tanto le gustaba al consistorio emplear para agasajar a las personalidades importantes que visitaban a la ciudad en la víspera del día del Santo. El arroz el cual tuvo un papel importante como una de las recetas dulces más famosas de las casas privilegiadas como era el arroz con leche. Las especias tuvieron un valor muy importante en las cocinas privilegiadas del Antiguo Régimen por el valor que estas representaban tanto culinario – salsas y condimentos- como conservante o medicinal. A esto, cabría añadir el valor de la canela como endulzante empleado en las elaboraciones de chocolate. Otros productos como los frutos deshidratados eran valorados por considerarse pequeños bocados dulces mientras que los secos como almendras y nueces poseían una gran fama por las utilidades de estos en la repostería de la ciudad.

Muy diferente fue la introducción de la pasta en las dietas santiaguesas, que no es visible en las fuentes documentales hasta el último decenio del siglo XVIII y principios del siglo XIX, triunfando luego, como lo demuestran las Constituciones del Hospital Real de finales del XIX.

Para complementar a las fuentes municipales hemos precisado de otras de naturaleza institucional con las que pretendemos conocer al modelo de abastecimiento privado. Para ello hemos seleccionado dos monasterios más ricos de la ciudad – y también de Galicia - como son San Martín Pinario y San Payo de Antealtares, y otras tres instituciones de diferente naturaleza como son los colegios mayores de Santiago Alfeo o Fonseca y San Gerónimo, y por último el Hospital Real. Esta última considerada esencial por su labor hospitalaria y existencial en la ciudad. Las características tan particulares de estas instituciones han sido determinantes a la hora de su elección.

Para acercarnos al suministro y consumo de estos centros religiosos y laicos han sido primordiales los libros de gastos de cada una de ellos, así como otra información documental que tratase aspectos concretos del ritual de comidas, quejas, recuentos, etc. En este aspecto, el reto y los inconvenientes encontrados han sido diversos. Pues algunas instituciones presentan vacíos documentales que nos hace imposible establecer una comparación o evolución en el gasto. A pesar de esto la información conservada nos permite acercarnos a las realidades de consumo del mundo privilegiado.

En primer lugar, nos preguntamos por el consumo y suministro en el ámbito de las instituciones religiosas para la que hemos seleccionado dos -ambas pertenecientes a la orden benedictina- que se beneficiaron notablemente de la riqueza y prestigio tanto en la ciudad como en el marco gallego. Sus miembros se beneficiaron de las nutridas y elevadas rentas en especie que recibían. Estas cobranzas hicieron de estas instituciones no solo autosuficientes en cereal, sino que a través de ellas percibían otros productos alimenticios como gallinas o cabritos. Además, gracias a las posesiones de las que disponían en las áreas vitícolas de la zona de Ribeiro contaban con el acopio necesario de uno de los alimentos más básicos de las dietas privilegiadas como era el vino. Además, contaban con huertas en la ciudad que trabajadas por los propios monjes obtenían hortalizas, legumbres



y hierbas aromáticas de las que se servirían en sus raciones diarias. Todas estas rentas y posesiones hicieron que estas instituciones no solo fueran autosuficientes en este tipo de comestibles, sino que además eran ellas mismas las que vendían el excedente no consumido en el mercado obteniendo de esta forma unos succulentos beneficios adicionales. El resto de productos que no podían obtener de a través de rentas y posesiones eran adquiridos a través de una red de suministro privada que costeaba la institución. Es el caso de productos como el pescado indispensable en periodos litúrgicos, y legumbres, las cuales eran traídas principalmente de Castilla con las que se componían los pucheros y ollas. Asimismo, se valieron de las propias redes comerciales de la ciudad para abastecerse de otros productos como era el dulce. El gusto por este tipo de productos y su poder adquisitivo desahogado permitió que ambas instituciones, tanto San Martín Pinario como San Payo de Antealtares, contasen con ciertas exquisiteces dulces para las diferentes celebraciones o festejos que celebraban. Así contrataban los servicios de chocolateros para la fabricación de esta bebida tan apreciada, alojeros que elaborasen las tan apreciadas bebidas heladas o de los confiteros para que obrasen los tan deseados dulces de los religiosos y religiosas.

En cuanto al régimen alimentario de este tipo de instituciones cabría enmarcarlas dentro de un consumo privilegiado alto pues, a pesar de responder a una concepción alimentaria jerárquica, sus raciones presentaban una gran calidad y cantidad compuesta por un menú de dos platos y postres tanto en la comida como en la cena. Su composición se veía determinada por el propio calendario litúrgico y por las directrices marcadas en la *Constitución de San Benito*. Las Constituciones procuraron que los monjes mantuvieran una dieta lo más variada posible e impedir la monotonía, objetivo que consiguieron parcialmente pues el gusto por la carne de los monjes siempre propició cierta inclinación hacia este alimento. Según la Constitución los monjes y monjas benedictinos debían consumir cuatro días carne, dos días productos de grosura o pescado y el viernes debían mantener el ayuno correspondiente. Estas delimitaciones de qué comer se referían principalmente a qué comer, mientras que la cena se encontraba condicionada a que se había comido. En líneas generales las raciones ordinarias – fuera del calendario litúrgico – estaban compuestas por una escudilla de hortalizas, verduras o legumbres, y un segundo plato en donde la carne con un su acompañamiento. Durante los periodos de ayuno, vigilia y Cuaresma este menú se modificaba completamente atendiendo a los preceptos marcados por la doctrina cristiana que consistían básicamente en sustituir la carne por productos como huevos o pescado o por reducir el consumo. Todas estas raciones, tanto las ordinarias como las cuaresmales o de adviento, finalizaban con la degustación de vinos dulces, quesos y fruta.

Pero hubo excepciones como fueron los días o periodos de recreación y extraordinarios, en los cuales se dejaba en manos del prelado que iban a degustar. Precisamente son en estas circunstancias en donde realmente se aprecia el gusto de los monjes por lo sofisticado y el lujo, aunque siempre teniendo presente la marcada jerarquización en las dietas de los monjes en función de su rango. En estos momentos las mesas mayores de San Martín Pinario se llenan de productos cinegéticos y cabritos de primera calidad. Mientras que en las recreaciones celebradas en San Payo de Antealtares se adquirían toda serie de dulces como tartas, dulces, rosquillas y chocolate.

Por todo ello, centros religiosos muestran la realidad más ostentosa y suntuaria de Santiago de Compostela. Una sociedad con instituciones con un marcado gusto por los productos de lujo sin limitaciones económicas. Es por este motivo por el que fueron el foco de atención de las miradas más críticas de la sociedad acusándoles de derrochar y mantener un estilo de vida totalmente alejado del pueblo.



Más allá de las instituciones de naturaleza religiosa, en Santiago de Compostela también existieron instituciones civiles como fueron los colegios mayores y hospitales. En este caso nos centramos en dos centros universitarios como fueron el Colegio de Santiago Alfeo o Fonseca y el Colegio de San Gerónimo, mientras que para conocer el régimen alimentario hospitalario recurrimos a una de las instituciones más destacables del entramado urbano como fue el Hospital Real.

El Colegio de Fonseca es el reflejo de una alimentación privilegiada, aunque a una menor escala que la presentada en los monasterios benedictinos anteriormente mencionados. Como cualquier otra institución del Antiguo Régimen, este Colegio Mayor se le otorgaron unas Constituciones en las que se regulaba todos los ámbitos de la vida del centro, incluido el aspecto alimenticio. Tanto estas Constituciones como los libros de gastos de Fonseca nos presenta una dieta rica y de gran volumen, aunque muy monótona. Sus raciones se basaron principalmente en pan, vino y carne -pescado y huevos durante los periodos litúrgicos- en grandes cantidades en comparación con el consumo popular de la ciudad y campesino.

Pero sin duda uno de los caracteres más distintivos de esta institución lo hallamos en la conservación de un *libro de Recetas*. Esta fuente documental nos muestra cómo eran las prescripciones médicas cuando los diferentes miembros de este colegio mayor caían enfermos. En estos casos puntuales sus raciones iban enfocadas a mejorar la salud del convaleciente y por ello accedían a determinados productos – como azúcar o chocolate-impensables fuera de él. El consumo se centraba principalmente en grandes cantidades de carnes servidas con diferentes técnicas y sobre todo por la ingesta en grandes cantidades de azúcar tanto como alimento en sí como a través de bizcochos, azucarillos o bocados. Sin duda alguno un modelo alimenticio muy en sintonía con lo que nos encontraremos en otras instituciones de carácter hospitalario como es el caso del Hospital Real.

Una realidad diferente nos la proporciona las fuentes documentales del Colegio de San Gerónimo. Al igual que Fonseca también estuvo condicionado por unas Constituciones en las que se predetermina las raciones a percibir por sus miembros basándose en su propia jerarquía institucional. Su menor consideración dentro de los centros universitarios, así como su dudosa fama y el escaso prestigio de sus miembros, así como las actitudes poco decorosas de sus miembros afectó enormemente a la vida de este centro. Como institución cabría enmarcarla dentro del régimen alimentario privilegiado con raciones de carne, pan y vino en grandes cantidades, aunque en menor rango que las determinadas para Fonseca. A pesar de esto, no es la información de los gastos la que más nos ha mostrado como era el régimen alimentario de San Gerónimo sino toda una serie quejas, revisiones y demás documentación de carácter adicional que hemos encontrado al respecto. Un régimen alimentario con notables carencias en su calidad – carnes en mal estado y putrefactas- y en su distribución, privando de raciones a muchos de sus miembros por razones poco lógicas e incluso en situaciones de vulnerabilidad por estar enfermos. En este caso, el Colegio de San Gerónimo nos muestra la otra realidad del consumo privilegiado en donde los libros de cuentas no son capaces de abarcar.

Para finalizar nos hemos centrado en una institución sobradamente estudiada por historiadores como Antonio Eiras Roel, Ofelia Rey Castelao o Baudilio Barreiro. Autores que a través del estudio de las extensas fuentes documentales conservadas de este Hospital han tratado en sendas obras el régimen alimenticio de esta Real Casa. A pesar de contar con una abultada bibliografía al respecto, hemos tratado de dar luz a otros aspectos de la vida de la institución como son las redes internas de acopio y almacenamiento o el ritual de comida que debían seguir sus miembros en cada una de las colaciones. Al mismo tiempo, un estudio del menaje de las cocinas nos ha permitido acercarnos un poco más a

estas despensas tan poco estudiadas, así como un estudio de los inventarios post-mortem de los miembros de esta Real Casa nos ha facilitado conocer los gustos y preferencias de sus residentes con respecto a determinados alimentos.



## **APÉNDICE**



## APÉNDICE

### Anexo nº1: Principales características y mercancías a la venta en las ferias de Santiago de Compostela a finales del siglo XVIII según Eugenio Larruga<sup>1032</sup>

Ferias y mercados	Periodicidad	Lugar de celebración	Días de celebración	Mercancías a la venta
Mercado Franco	Mensual	Intramuros	1º de cada mes	Gallinas, huevos, cerdos, productos textiles y “algunas veces ganado”
Mercado ordinario	Semanal	Extramuros	Cada jueves	Gallinas, huevos, cerdos, productos textiles y en ocasiones ganado vacuno
Feria de Santa María	Anual	Extramuros	25 de abril	Carneros, ovejas, legumbres cebollas y útiles de cocina
Feria de Santa Susana	Anual	Extramuros	Día de la ascensión	Ganado vacuno y diferentes útiles como escudillas, platos de madera y picheles
Feria del día del Santo Apóstol	Anual	Extramuros	25 de julio	Ganado caballar – mulas, yeguas, potros y caballos “de la tierra”- y ganado vacuno.
Feria de San Lorenzo	Anual	Extramuros	10 de agosto	Ajos, cebollas y útiles de cocina
Feria de San Miguel	Anual	Extramuros	29 de septiembre	Ajos, cebollas y útiles de cocina

<sup>1032</sup> LARRUGA, Eugenio. *Memorias Políticas Y Económicas Sobre ...*, pág.- 113-114.

**Anexo n° 2: Total y porcentajes en decenios de la normativa municipal sobre comestibles y otras prácticas, 1701-1830**

	<b>Cereales y derivados</b>		<b>Carnes</b>		<b>Vino</b>		<b>Sal</b>		<b>Pescado</b>		<b>Aguardiente</b>		<b>Bebidas heladas, nieve y refrescos</b>		<b>Otros</b>		<b>N° disposiciones</b>
	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total
1701-1710	77	45,56	56	33,14	17	8,25	10	5,33	-	.	-	-	-	-	13	7,69	169
1711-1720	8	8,99	48	53,93	9	10,11	8	8,99	2	2,25	-	-	6	6,74	8	8,99	89
1721-1730	15	14,29	50	47,62	12	11,43	7	6,67	3	2,73	4	3,64	-	-	18	17,14	105
1731-1740	52	27,08	101	52,60	15	7,81	-	-	3	1,56	1	0,52	8	4,17	12	6,25	192
1741-1750	43	35,83	52	43,33	8	6,67	5	4,17	-	-	1	0,83	1	0,83	10	8,33	120
1751-1760	20	17,09	46	39,32	10	8,55	1	0,85	3	2,56	1	0,85	10	8,55	26	22,22	117
1761-1770	34	32,08	35	33,02	12	11,32	1	0,94	3	2,83	2	1,89	2	1,89	17	16,04	106
1771-1780	25	18,38	47	34,56	31	22,79	-	-	2	1,47	-	-	9	6,62	22	16,18	136
1781-1790	36	15,52	47	20,26	28	12,07	-	-	78	33,62	4	1,72	5	2,16	34	14,66	232
1791-1800	21	12,96	54	33,33	22	13,58	2	1,23	49	30,25	1	0,62	2	1,23	11	6,79	162
1801-1810	28	19,58	44	30,77	22	15,38	-	-	24	16,78	5	3,5	2	1,4	18	12,59	143
1811-1820	19	13,48	77	54,61	8	5,67	2	1,42	6	4,26	7	4,96	4	2,84	18	12,77	141
1821-1830	36	18,95	71	37,37	6	3,16	4	2,11	11	5,79	16	8,42	7	3,68	39	20,53	190



**Anexo nº 3: Posibles técnicas y tipos de consumo de pescado en la ciudad de Santiago según José Andrés Cornide de Folguera y Saavedra<sup>1033</sup>.**

Tabla nº 56. Posibles formas de consumo del pescado y marisco según el género vendido en la pescadería pública.											
Género	Preparaciones										
	Asado	Cocido	Guiso	Fritura	Rebozado	Empanada	En aceite	Salazón	Escabeche	Cecial	Salmuera
Abadejo		x			x			x		x	
Acedias		x	x	x							
Anguila		x	x			x	x				
Arenque											
Atún	x					x			x		
Bacalao		x		x				x	x		
Barbos/ Salmonete	x	x		x							
Besugo	x	x		x					x		
Bogas	x			x							
Caballa	x	x		x							
Congrio		x	x	x					x	x	
Corujo		x	x	x			x		x		
Corvina		x								x	
Dorada		x		x				x			
Fanecas				x	x						
Jurel/Xirel	x			x							
Lamprea		x		x		x				x	
Lenguado		x	x	x					x <sup>1034</sup>		
Lirio											
Maragota			x	x	x						
Melgacho			x								
Mero				x	x						
Mújol		x	x	x							
Pancho				x							
Pancho/Chopa*		x		x							
Pargo		x		x					x		
Pescada		x		x				x	x <sup>1035</sup>		
Pinto		x	x	x							
Raya	x	x		x							
Reo		x		x					x		
Robaliza		x		x							
Robalo		x		x							
Rodaballo		x	x	x			x		x		
Salmón		x		x		x			x		
Sarda/ Bonito		x						x	x		
Sardina	x	x	x	x <sup>1036</sup>				x	x		x

<sup>1033</sup> CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces...*

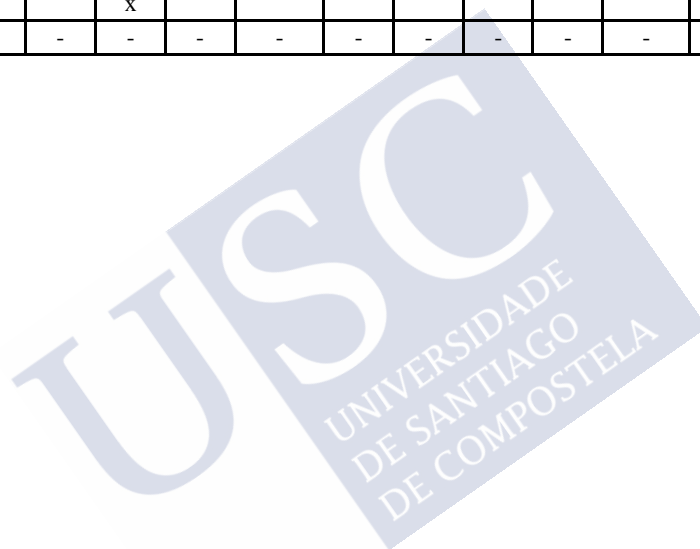
<sup>1034</sup> VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia...”, pág.170

<sup>1035</sup> SARMIENTO, F. Martín: *Obra de 660 Pliegos...*, pág. 140

<sup>1036</sup> Ibidem, pág. 135

Solla		x	x	x							
Trucha		x		x					x		
Txanchos				x			x				
<b>Mariscos</b>											
	<b>Asado</b>	<b>Cocido</b>	<b>Guisos</b>	<b>Fritos</b>	<b>Rebozado</b>	<b>Empanada</b>	<b>En tortilla</b>	<b>Crudo</b>	<b>Escabeche</b>	<b>Cecial</b>	<b>Salmuera</b>
Almejas		x	x								
Berberechos		x	x				x				
Cangrejo de río		x									
Centolla/centola		x									
Jibias		x									
Langosta	x	x		x							
Mejillón		x	x	x		x	x				
Ostras				x	x			x	x		
Pulpo		x								x	
Vieira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Elaboración propia



#### Anexo nº 4: Medias anuales del precio del pescado en Santiago de Compostela

A= preguntar a los alcaldes

Año	Abadejo	Acedia	Arenques	Atún	Bacalao	Barbos
1708	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1709	A	A	-	-	A	A
1710	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1711	A	A	-	-	A	A
1712	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1713	-	-	-	-	-	-
1714	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1715	A	A	-	-	A	A
1716	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1717	-	-	-	-	-	-
1718	0,24	0,35	-	-	0,71	0,47
1782	-	2,47	-	-	-	1,01
1783	0,54	1,41	-	-	-	0,76
1784	0,66	1,44	-	-	-	0,87
1785	0,59	1,80	0,08	-	-	0,82
1786	0,59	2,00	0,09	-	-	0,82
1787	0,65	1,49	-	-	-	-
1788	0,71	1,65	-	-	-	-
1789	-	1,41	0,06	-	-	0,94
1790	-	1,41	0,06	-	-	-
1792	-	2,00	-	-	-	1,18
1793	0,82	2,19	-	-	-	1,25
1794	0,82	2,50	-	-	-	1,37
1795	-	2,04	-	0,71	-	1,18
1796	-	2,50	-	-	-	1,18
1797	0,82	2,67	-	-	-	1,29
1798	0,73	2,80	-	-	-	1,44
1799	0,73	2,90	-	-	-	1,60
1800	0,85	3,50	-	-	-	1,65
1801	0,75	2,49	-	-	-	1,61
1802	0,82	2,37	-	-	-	1,79
1803	0,76	2,12	-	-	-	1,36
1804	0,94	2,53	-	-	-	1,65
1805	0,76	2,24	-	-	-	1,41
1806	0,71	2,47	-	-	-	1,41
1807	-	2,47	-	-	-	1,41
1810	0,82	2,47	-	-	-	1,41
1814	1,06	2,59	-	-	-	1,41
<b>Media</b>	<b>0,64</b>	<b>1,88</b>	<b>0,07</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>1,12</b>

Año	Besugo	Bogas	Caballa	Congrio	Corvina	Dorada fresca
1708	0,24	-	-	0,29	-	0,24
1709	A	-	-	A	-	A
1710	0,24	-	-	0,29	-	0,24
1711	A	-	-	A	-	A
1712	0,24	-	-	0,29	-	0,24
1713	-	-	-	-	-	-
1714	0,24	-	-	0,41	-	0,24
1715	A	-	-	A	-	A
1716	0,35	-	-	0,41	-	0,41
1717	-	-	-	-	-	-
1718	0,35	-	-	0,41	-	0,41
1782	0,98	-	-	1,18	-	-
1783	0,74	0,56	-	0,91	-	-
1784	0,78	-	-	1,02	-	-
1785	0,78	0,51	-	0,93	-	-
1786	0,82	-	-	0,99	-	-

1787	0,82	0,59	-	0,88	-	-
1788	0,82	-	-	1,03	-	-
1789	0,82	-	-	1,06	-	-
1790	0,82	-	-	1,00	-	-
1792	0,82	-	-	1,07	-	-
1793	1,00	-	-	1,12	-	-
1794	1,14	-	-	1,37	-	-
1795	0,80	-	-	1,27	-	-
1796	0,94	-	-	1,34	-	-
1797	0,94	-	-	1,29	-	-
1798	0,85	-	-	1,20	-	-
1799	1,06	0,59	-	1,27	-	-
1800	1,18	-	-	1,41	-	-
1801	1,06	-	0,94	1,57	-	-
1802	1,03	-	0,71	1,29	-	-
1803	0,97	-	0,71	1,24	-	-
1804	1,06	-	0,71	1,29	-	-
1805	1,00	-	-	1,18	-	-
1806	0,82	-	-	1,41	0,82	-
1807	0,94	-	-	1,41	-	-
1810	-	-	-	1,29	-	-
1814	1,41	-	-	1,53	-	-
<b>Media</b>	<b>0,81</b>	<b>0,56</b>	<b>0,76</b>	<b>1,05</b>	<b>0,82</b>	<b>0,30</b>

<b>Año</b>	<b>Faneca</b>	<b>Jurel</b>	<b>Lenguado</b>	<b>Maragota</b>	<b>Melgacho</b>	<b>Mero</b>
1708	-	-	0,47	-	-	0,06
1709	-	-	A	-	-	A
1710	-	-	0,47	-	-	0,06
1711	-	-	A	-	-	A
1712	-	-	0,47	-	-	0,06
1713	-	-	-	-	-	-
1714	-	-	0,47	-	-	0,35
1715	-	-	A	-	-	A
1716	-	-	0,47	-	-	0,47
1717	-	-	-	-	-	-
1718	-	-	0,47	-	-	0,47
1782	0,65	0,03	2,00	-	-	-
1783	0,56	0,02	2,00	0,57	-	-
1784	0,66	0,02	1,94	0,66	1,00	-
1785	0,59	0,59	2,06	0,59	-	-
1786	0,59	0,59	2,00	0,59	1,00	-
1787	0,62	0,03	2,00	0,59	-	-
1788	0,65	0,03	2,00	0,65	-	-
1789	0,59	-	-	0,59	-	-
1790	0,59	-	-	0,59	-	-
1792	0,64	-	2,00	0,64	1,00	-
1793	0,76	-	2,10	0,76	1,00	-
1794	0,71	-	2,50	0,71	1,00	-
1795	0,69	-	2,04	0,69	1,00	-
1796	0,71	-	2,50	0,71	1,00	-
1797	0,80	-	2,67	0,80	1,00	-
1798	0,71	-	2,80	0,71	1,00	-
1799	0,80	0,05	2,90	0,80	1,07	-
1800	-	1,25	3,50	0,94	1,25	-
1801	0,78	0,05	2,49	0,75	1,00	-
1802	0,85	0,04	2,37	0,71	1,00	-
1803	0,78	0,03	2,12	0,63	1,25	-
1804	0,70	0,03	2,53	0,76	1,00	-
1805	0,94	0,02	2,24	0,76	1,00	-
1806	-	0,03	2,47	0,94	1,00	-
1807	-	0,03	2,47	0,94	-	-
1810	-	0,02	2,47	0,82	1,00	-
1814	-	0,04	2,59	1,06	1,00	-

<b>Media</b>	<b>0,70</b>	<b>0,16</b>	<b>1,99</b>	<b>0,73</b>	<b>1,03</b>	<b>0,25</b>
--------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

<b>Año</b>	<b>Mújol</b>	<b>Pancho</b>	<b>Pancha</b>	<b>Pargo</b>	<b>Pescada</b>	<b>Pinto</b>
1708	-	0,24	-	-	0,29	-
1709	-	A	-	-	A	-
1710	-	0,24	-	-	0,29	-
1711	-	A	-	-	A	-
1712	-	0,24	-	-	0,29	-
1713	-	-	-	-	-	-
1714	-	0,24	-	-	0,47	-
1715	-	A	-	-	A	-
1716	-	0,24	-	-	0,47	-
1717	-	-	-	-	-	-
1718	-	0,24	-	-	0,47	-
1782	1,82	0,65	-	-	0,82	-
1783	0,56	0,53	-	-	0,70	0,56
1784	0,67	0,66	-	-	0,74	0,66
1785	0,59	0,59	-	-	0,73	0,59
1786	0,64	0,59	-	-	0,71	0,59
1787	0,59	0,59	-	-	0,75	0,62
1788	0,59	0,67	-	-	0,76	0,65
1789	0,71	-	-	-	0,82	0,59
1790	0,71	-	-	-	0,82	0,59
1792	0,64	-	-	-	0,78	0,64
1793	0,74	0,79	-	-	0,86	0,76
1794	0,75	0,71	-	-	0,94	0,71
1795	0,73	0,71	-	-	0,82	0,69
1796	0,69	0,79	-	-	0,90	0,71
1797	0,92	1,31	-	-	0,88	0,80
1798	0,75	0,71	-	-	0,85	0,71
1799	0,87	0,86	-	-	0,96	0,80
1800	0,94	1,00	-	-	0,90	0,94
1801	0,90	1,02	0,94	0,94	0,88	0,75
1802	0,88	0,79	0,74	0,97	1,00	0,71
1803	0,76	0,71	0,74	0,88	0,88	0,68
1804	0,82	0,88	0,76	0,88	1,00	0,76
1805	0,82	0,82	-	-	0,88	0,76
1806	0,94	0,94	-	-	0,94	0,94
1807	0,82	0,71	-	-	1,06	0,94
1810	0,94	0,71	-	-	0,94	0,82
1814	1,18	0,94	-	-	1,06	1,06
<b>Media</b>	<b>0,81</b>	<b>0,67</b>	<b>0,79</b>	<b>0,92</b>	<b>0,78</b>	<b>0,73</b>

<b>Año</b>	<b>Raya</b>	<b>Reo</b>	<b>Robaliza</b>	<b>Róbalo</b>	<b>Rodaballo</b>	<b>Salmón</b>
1708	0,12	-	-	-	0,06	-
1709	A	-	-	-	A	-
1710	0,12	-	-	-	0,06	-
1711	A	-	-	-	A	-
1712	0,12	-	-	-	0,06	-
1713	-	-	-	-	-	-
1714	0,12	-	-	-	0,35	-
1715	A	-	-	-	A	-
1716	0,35	-	-	-	0,47	-
1717	-	-	-	-	-	-
1718	0,35	-	-	-	0,47	-
1782	-	-	1,82	0,71	2,00	-
1783	-	-	0,57	-	2,88	-
1784	-	0,71	0,69	-	2,14	1,32
1785	-	-	0,64	-	2,38	-
1786	-	-	0,64	-	2,00	2,00
1787	0,50	-	0,65	0,75	2,04	0,71
1788	0,47	-	0,76	0,82	2,00	2,00
1789	-	-	-	-	2,00	-



1790	-	-	-	-	2,00	-
1792	0,59	-	-	0,87	2,00	3,40
1793	0,59	-	0,94	0,86	2,19	3,00
1794	-	-	-	0,94	2,50	3,67
1795	0,59	-	0,71	0,90	2,04	3,17
1796	-	-	0,76	0,90	2,50	2,83
1797	0,68	-	0,88	1,03	2,67	3,33
1798	-	-	0,73	1,02	2,80	3,70
1799	-	-	0,87	1,09	2,90	3,50
1800	-	-	0,94	1,18	3,50	-
1801	0,71	-	0,94	1,08	2,67	4,00
1802	-	-	0,82	1,07	2,63	4,00
1803	-	-	0,82	0,99	2,25	3,00
1804	-	-	0,82	1,00	2,25	4,50
1805	-	-	0,82	1,00	2,24	4,00
1806	-	-	0,82	1,06	2,47	4,00
1807	-	-	0,82	1,18	2,47	4,00
1810	-	-	0,82	1,18	2,47	4,00
1814	-	-	-****	1,41	2,59	6,00
<b>Media</b>	<b>0,41</b>	<b>0,71</b>	<b>0,83</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>3,34</b>

Año	Sarda/Bonito	Sardina fresca	Solla	Txancho	Jibia/Sepia	Langosta	Pulpo
1708	-	A	-	-	0,29	0,24	0,12
1709	-	A	-	-	A	A	A
1710	-	A	-	-	0,29	0,24	0,12
1711	-	A	-	-	A	A	A
1712	-	A	-	-	0,29	0,24	0,12
1713	-	-	-	-	-	-	-
1714	-	A	-	-	0,29	0,24	0,12
1715	-	A	-	-	A	A	A
1716	-	A	-	-	0,41	0,24	0,35
1717	-	-	-	-	-	-	-
1718	-	A	-	-	0,41	0,24	0,35
1782	-	0,02	0,71	-	-	-	-
1783	-	0,02	0,55	0,02	-	-	-
1784	-	0,04	0,71	-	0,76	-	0,67
1785	-	0,04	0,71	-	0,75	-	0,59
1786	-	0,05	0,71	-	0,71	-	0,59
1787	0,90	0,04	0,71	0,02	0,71	-	0,47
1788	0,68	0,04	0,65	0,01	0,71	-	0,47
1789	-	-	0,59	-	-	-	-
1790	-	-	0,59	-	-	-	-
1792	-	-	0,64	-	0,76	-	0,71
1793	-	0,04	0,76	-	0,75	-	0,71
1794	-	0,05	0,82	-	0,90	-	0,90
1795	-	0,05	0,69	-	0,76	-	0,74
1796	0,86	0,05	0,74	-	0,79	-	0,79
1797	0,94	0,06	0,78	-	0,75	-	0,80
1798	0,89	0,06	0,80	-	0,75	-	0,71
1799	0,92	0,08	0,85	-	0,96	-	0,80
1800	0,24	0,08	0,94	-	1,25	-	0,71
1801	1,41	0,06	0,94	0,03	0,86	-	0,78
1802	1,29	-	0,82	0,03	1,00	-	0,88
1803	0,94	0,04	0,82	0,02	0,82	-	0,82
1804	1,00	0,03	0,82	0,02	0,88	-	0,82
1805	0,94	0,04	0,88	0,03	0,88	-	0,76
1806	0,94	0,03	0,71	-	0,71	-	0,82
1807	0,94	0,06	0,82	-	1,00	-	0,82
1810	0,71	0,06	0,94	-	0,71	-	0,82
1814	-	-	1,06	0,02	1,00	-	1,00
<b>Media</b>	<b>0,91</b>	<b>0,05</b>	<b>0,77</b>	<b>0,02</b>	<b>0,73</b>	<b>0,24</b>	<b>0,63</b>

**Anexo nº 5: Relación del gasto en bizcochos, dulce, azucarillos y chocolate de la Cofradía de Nuestra Señora del Socorro de San Martín Pinario.**

(\*) = el gasto incluye capón

(^) = el gasto incluye merluza y tarta de fruta

Año	Gastro extraordinario							Dulces mesa mayor	Refrescos	% destinado al dulce	Total del gasto anual
	Chocolate	Chocolate y extraordinario	Chocolate y bizcochos	Chocolate, extraordinario y dulces	Chocolate, azúcar rosado, bizcochos y azucarillos	Chocolate, bizcocho y azucarillos	Chocolate, azúcar rosado, y bizcocho				
1708	56							32		3,09	2852
1709		110								2,42	4544
1710		80								4,80	1665
1711		102								4,78	2135
1712		122								2,43	5013,38
1713		146								8,34	1750,03
1714			180	180						19,49	1847
1715							184			6,24	2947
1716			50					72		5,95	2051,74
1717			50							2,61	1913,29
1718			59							3,16	1867,50
1720			54							2,86	1887,35
1721			72							4,92	1462,50
1722		120								0,86	13950,56
1723			122							9,13	1336,00
1724			125							7,60	1645,24
1726		140								7,50	1866,65
1727		140								10,98	1275,00
1728					140					10,20	1372,00
1729		140								7,03	1991,00
1730			162							1,09	14862,00
1731							173		18	20,36	938,18
1733							173		12	1,48	12537,00
1734					174				18	17,21	1115,50
1735						174			18	8,51	2257,00
1736						174			18	3,45	5561,00
1737						174				5,26	3309,50
1738						134				15,65	856,47
1739						108,18				1,94	5567,94
1740						139,74				6,78	2062,09
1741						119				4,64	2565,06
1747						99				7,27	1362,50
1748						98,5				6,11	1612,35
1749						103				3,49	2955,18
1750						117,53				6,24	1882,91
1751						78				3,54	2201,85
1752						170				10,02	1696,35
1753						93				1,43	6510,00
1754						171 (*)				8,44	2025,76
1755						228 (*)				31,58	722,00
1756						228				5,02	4541,12
1757						230				10,95	2100,03
1758						250 (*)				12,61	1982,35
1759						250				12,78	1956,35
1760						260				9,86	2637,35
1761						260 (^)				10,72	2426,47
1762						210				16,43	1278,50
1763		300								11,50	2608,12
1764		300								8,00	3751,00

1765		300							9,77	3070,91
1766		300							10,27	2919,97
1767		350							11,66	3002,97
1768		350							11,55	3030,47
1769		350							9,91	3530,47
1770		339, 53							15,49	2192,12
1771		338, 18							11,29	2994,32
1772		290, 65							12,79	2272,82
1773		224							5,10	4394,65
1774							272		12,39	2195,41
1775		239, 5							9,32	2570,00

Elaboración propia  
Fuente: A.H.U.S. Clero, Dig. 54



**Anexo nº 6: Método propuesto para las cuentas en el "Estado actual y proyecto de reforma de Colegio de San Xerome" en A.H.U.S. F.U. S.H. 156, Pieza 29, s.f.**

Método a que deberá arreglarse el Vice-Vetox de N.º Sexo-  
rmo p.ª la formalidad de las cuentas mensuales.

En el mes de Maio de 1790 estuviéron presentes el Vice-Vetox  
gr. J.º, y los Colegiales J. y J.º; y J. diez y seis dias, q. son desde  
el catore hasta el ultimo, y assi de las demas ausencias, lo estu-  
vieron tamb.º todo el los dos famil.º, cuyas presencias suman tan-  
to dias; en cinco de los quales se debe descontar tanto de pan, y  
tanto de baca p.ª habex estado J.º de receta, o privado; igualm.º  
estubieron presentes los dos cuados.

De baca y trigo se gastó lo q. resulta de la sig.ª cuenta,  
en la inteligencia, de q. todos los nombrados tienen de baca cada uno  
su libra, a excepcion del Vefente, y de trigo cada uno libra y m.ª  
no contando los dos cuados, ni el cozinero q. oia un fu.º por mes.

	<u>Baca</u>	<u>Trigo</u>
En 1.º	29	40-2
En 2.º	29	40-2
En 3.º	00	40-2
En 4.º	28	39
En 5.º	28	39
En 6.º	28	39
En 7.º	28	39
En 8.º	29	40-2
En 9.º	29	40-2
En 10.º	00	40-2
En 11.º	29	40-2
En 12.º	29	40-2
En 13.º	29	40-2
En 14.º	29	40-2
En 15.º	29	40-2
En 16.º	29	40-2
En 17.º	00	40-2
En 18.º	29	40-2
En 19.º	29	40-2
En 20.º	29	40-2

En 20 -	29 -	40 -	8
En 21 -	29 -	40 -	8
En 22 -	29 -	40 -	8
En 23 -	29 -	40 -	8
En 24 -	00 -	40 -	8
En 25 -	29 -	40 -	8
En 26 -	29 -	40 -	8
En 27 -	29 -	40 -	8
En 28 -	29 -	40 -	8
En 29 -	29 -	40 -	8
En 30 -	29 -	40 -	8
En 31 -	29 -	40 -	8

Cuinas partidas de baca suman 0000 libras, y a  
 razon de nueve quaxtos cada una importan 0000

Y de trigo 000 libras, y fexx.<sup>os</sup> 0000 lo que se ten-  
 dia presente p.<sup>a</sup> el descargo

Inciso, libra y m.<sup>a</sup> diaxia 000 libras

Bacaliao treinta libras en los cinco dias de pescado, las que se  
 tendran presentes para el descargo.

Azeite diez quaxtillos p.<sup>a</sup> los cinco dias de pescado, y repartidos  
 quarenta y ocho q.<sup>nos</sup>, q.<sup>e</sup> hacen cinq.<sup>ta</sup> y ocho.

Uno sesenta q.<sup>nos</sup> de los cinco dias de pescado, q.<sup>e</sup> con sesenta  
 y dos de la ra.<sup>on</sup> del Yefente hacen ciento veinte y dos, y a  
 precio de cinco q.<sup>nos</sup> suman 0000

Habas en los cinco dias 000

Verdura a cinco quaxtos cada uno de los veinte y seis  
 suman 0000

Vinagre de los cinco dias 0000

Sal de los tres meses pasados dos fexx.<sup>os</sup>

Carriexo, veinte y quatro onzas diaxias al Yefente p.<sup>a</sup> treinta  
 un dias q.<sup>e</sup> lleva este mes suman treinta y siete libras y  
 quatro onzas, q.<sup>e</sup> a razon de nueve quaxtos por exemplar  
 importan 0000



En 20 -	29 -	40 -	8
En 21 -	29 -	40 -	8
En 22 -	29 -	40 -	8
En 23 -	29 -	40 -	8
En 24 -	00 -	40 -	8
En 25 -	29 -	40 -	8
En 26 -	29 -	40 -	8
En 27 -	29 -	40 -	8
En 28 -	29 -	40 -	8
En 29 -	29 -	40 -	8
En 30 -	29 -	40 -	8
En 31 -	29 -	40 -	8

Cuías partidas de baca suman 0000 libras, y a  
 razon de nueve quaxtos cada una importan 0000

Y de trigo 000 libras, y fexx.<sup>o</sup> 0000 lo que se ten-  
 dia presente p.<sup>a</sup> el descargo

Escimo, libra y m.<sup>a</sup> diaxia 000 libras

Bacalao treinta libras en los cinco dias de pescado, las que se  
 tendrian presentes para el descargo.

Azeite diez quaxtillos p.<sup>a</sup> los cinco dias de pescado, y repartidos  
 quarenta y ocho q.<sup>llos</sup>, q.<sup>e</sup> hacen cinq.<sup>ta</sup> y ocho.

Vino sesenta q.<sup>llos</sup> de los cinco dias de pescado, q.<sup>e</sup> con sesenta  
 y dos de la ra.<sup>on</sup> del Yefente hacen ciento veinte y dos, y a  
 precio de cinco q.<sup>llos</sup> suman 0000

Habas en los cinco dias 000

Yexduda a cinco quaxtos cada uno de los veinte y seis  
 suman 0000

Vinagre de los cinco dias 0000

Sal de los tres meses pasado dos fexx.<sup>o</sup>

Commero, veinte y quatro onzas diaxias al Yefente p.<sup>a</sup> treinta  
 un dias q.<sup>e</sup> lleva este mes suman treinta y siete libras y  
 quatro onzas, q.<sup>e</sup> a razon de nueve quaxtos por exemplo  
 importan 0000

Suma el gasto de vino, habas, verdura, vinagre, sal,  
carnero 0000.

Condím.<sup>to</sup> doce m<sup>rs</sup>. cada día al Refente 0000

doce m<sup>rs</sup>. a los dos famil.<sup>es</sup> 0000.

Luz quatro libras castellanas de Sebo al Refente a pre  
cio de 18 y <sup>mn</sup> cada una 0000

Por poner luz a la Comunid.<sup>d</sup> Sen xx. 0000

Suma 0000-

### Gasto de Criados

Cinco sexx.<sup>os</sup> de Centeno p<sup>er</sup> los dos criados a ocho xx.  
importan 0000.

Salario a los dos criados - 0000

Salario del Cocinero - 0000

Suma - 0000

### Gasto extraordin.<sup>o</sup>

Unas p<sup>er</sup> el 5<sup>to</sup> Fundador seis a diez xx - 0000

Vino, cera y host.<sup>ia</sup> de todo el mes ocho xx. 0000

### Total

Vino, habas, verdura, sal, y Carn.<sup>o</sup> - - - 0000

Condím.<sup>to</sup> luz del Refente, y de la Comunid.<sup>d</sup> - - - 0000

Gasto de Mañá - 0000  
Gasto extraordin.<sup>o</sup> - 0000  
Suma - - - 0000

Fugo 400 fex<sup>os</sup> y libras 000  
Bacalao 000 libras  
Jocino 000 libras  
Azete 000 quantillos

Cuasi doi en descargo de los acopios hechos.

Vice-Rector  
D<sup>o</sup> F. de tal.

D<sup>o</sup> D<sup>o</sup> F. de tal

D<sup>o</sup> D<sup>o</sup> Manuel Pardo

al Sr. Joachin

D<sup>o</sup> Juan Vazquez

**Anexo nº 7: Reconocimiento de alhajas de refectorio al acceder al cargo un nuevo refectolero.**

<b>Reconocimientos de alhajas del refectorio registrados en las fuentes documentales al tomar el cargo un nuevo refectolero.</b>															
Año	Nuevo Refectolero	Menaje Ordinario										Menaje Extraordinario			
		Textil			Loza				Iluminación			Otros			
		Manteles	Servilletas	Paño de aguamanil	Saleros	Jarras	Cubiertos	Abrazadera	Velón	candelabro	Espabiladeras	Cántaros	Alacenas	Libros	Rodillas
1739-1745	Girau	15	46	10	0	0	0	0	1	1	1		1	0	
1761	Andrés Domínguez	17	38	5	2	6	6	0	1	1	2	0	0	0	0
1770	Blas de Penas	13	45	2	1	5	14	0	1	1	2	1	0	0	0
1775	Nicolas Antonio de Silva y Romero	9	48	2	1	1	13	0	1	1	2	0	0	0	0
1792	Francisco de Rama y Álvarez	28	43	4	2	1	0	18	1	4	2	0	0	0	0
1794	Juan Touriñan	36	60	7	2	1		18	1	8	2		0	0	0
1794	Juan de Ortega	36	53	7	2	1	0	18	1	8	2	0	0	0	0
1796	Fernando Duro	36	53	7	2	1	0	18	1	8	7	0	0	0	0
1800	Don Domingo Mecías	19	33	7	2	1	0	18	1	8	7	0	0	0	0
1801	Joaquín Montero	21	28	7	4	1	0	18	1	8	7	0	0	0	0
1803	Don Judas Antonio Rodríguez	21	28	7	4	1	0	18	1	8	7	0	0	0	30
1804	Don Vicente Varela	21	28	7	4	1	0	18	1	8	7	0	0	0	0
1806	Don Andrés Domínguez	20	58	7	4	1	0	18	1	8	10	0	0	18	0
1809	Don Domingo Antonio Suárez	19	44	13	3	1	0	18	1	6	7	0	0	17	0
1809	Don Manuel Vázquez	19	44	13	3	1	0	18	1	6	7	0	0	17	32
1812	Don Rosendo de Soto y Sinde	19	44	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0
1827	Don julio Rosende	9	19	0	0	1	0	0	1	3	0	0	0	0	0

Junio de 1827	Don Jacinto Fontao	13	19	0	0	1	0	0	1	3	0	0	0	0	0
1828	Don Vicente Salguero	13	17	0	0	1	0	0	1	3	1	0	0	0	0
1830	Don Juan Freiria	13	17	0	0	1	0	0	1	3	1	0	0	0	0

Elaboración propia  
Fuentes: A.H.U.S. H.R. Cuentas, Libros nº 105 y 181





A large, light blue watermark of the USC logo is positioned diagonally across the center of the page. The logo consists of the letters 'USC' in a large, bold, sans-serif font, with the full name 'UNIVERSIDADE DE SANTO AGO DE COMPOSTELA' written in a smaller, all-caps, sans-serif font below it.

## **11. FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA**



## FUENTES MANUSCRITAS

### ARCHIVO GENERAL DE SIMANCAS (AGS)

AGS, Dirección General de Rentas 1º Remesa. Catastro de Ensenada. Respuestas Generales, Libro 240

AGS. Dirección de Rentas. Junta de la única Contribución. Expedientes de Comprobación del Reino de Galicia, Libro 1214

### ARCHIVO DE LA CATEDRAL DE SANTIAGO.

ACS, IG539, Libro de Fábrica, nº7.

### ARCHIVO DE SAN PAYO DE ANTEALTARES

A.S.P. Legs. B-9, Libros Bordadores de Mayordomía

### ARCHIVO HISTÓRICO UNIVERSITARIO DE SANTIAGO (AHUS)

AHUS, *Fondo Archivos municipales*, Actas, Libros:

77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389

A.H.U.S., *Fondo Archivos municipales, Gobiernos, Bandos, Libros*: 520, 521, 522

A.H.U.S., *Fondo Archivos municipales, Urbanismo: Obras, Aceras y Empedrados*, Libros: nº883 fol.152r

A.H.U.S. *Fondo Hospital Real*:

- *Administración Cuentas*:  
Libros: 50, 52, 58, 59A, 63 72, 76, 77, 78, 80, 84,86, 88, 89, 90, 93,95, 109, 113. 114, 123, 130, 133, 153, 154, 155, 158,165, 179. 180, 181  
Carpeta 16, Exp. 338 y Exp. 453  
Legajos: 449, 469, 495
- *General*:  
Legajos: nº1304, nº1315
- *Gobierno, Cédulas, provisiones y reales ordenes*:  
Leg. 4: p. 440, p. 385, p. 393; Leg. 5: p.452; Leg. 7, pág. 643
- *Gobierno. Cabildos, Xuntas, visitas de ministros*.  
Libro nº 43
- *Protocolos, Escrituras*.  
Libros: 44, 46, 47, 58, 59, 61, 63, 64

A.H.U.S. *Fondo Universitario, Centros Docentes, Colegio de Fonseca*:

- *Cuentas*: A-4.051, S.H. 420, Dig. 1, Dig. 2
- *Recetas*: A-213

A.H.U.S. *Fondo Universitario, Centros Docentes, Colegio San Xerome, Cuentas*:

Libros: A-215

Caja 156: Pieza, 25, 29, 33, 34, 35, 41, 42

A.H.U.S. *Fondo Clero Regular, Pinarío, San Martiño*,

-*Intendencia*

Libro: Clero dig. 75

- *Cofradías*

Libros: Clero dig. 53, Clero di. 54.

*Cuaderno de cuentas de María del Carmen Porras*, Documento propiedad de Ofelia Rey Castelao.

## FUENTES IMPRESAS

ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. En la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Marté Impressor, 1758.

ÁLVAREZ-GUERRA, Juan. *Curso completo o diccionario universal de agricultura teórica, práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*. Escrito en francés por una sociedad de agrónomos y ordenado por el abate Rozier, Madrid, imprenta Real, 1801, tomo I.

BÉGUILLET, Edme. *Tratado de los granos y modo de molerlos con economía: de la conservación de estos y de las harinas*. Madrid, imprenta de Benito Cano, 1786.

BOUTELOU, Claudio.; BOUTELOU, Esteban, *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*. Madrid, imprenta de Dávila, 1813.

CASAS MENDOZA, Nicolás de, et al. *Tratado De La Cría Del Buey, Oveja, Cabra, Cerdo, Perro y Conejos*. Librería De Los Sres. Viuda De Calleja é Hijos, 1844.

*Constituciones Generales de la Congregación de nuestro glorioso Padre San Benito de España e Inglaterra*. Madrid, Melchor Álvarez, 1706.

*Constituciones para el régimen y gobierno del Hospital Real de la Ciudad de Santiago, y administración, cuenta y razón de sus bienes y rentas*. Madrid, Imprenta Real, 1804.

*Constituciones reales de la Universidad de Santiago y de sus dos Colegios, principal de Santiago Alfeo, y menor de San Gerónimo: con las resultas, suplicaciones, reformaciones y nuevamente añadido a dichas Constituciones por la Majestad del Rey Don Felipe Segundo y Tercero deste nombre y sus reales Consejos*. En Santiago de Compostela, por Antonio Frayz, 1678.

*Constituciones del Gran Hospital Real de Santiago de Galicia hechas por el Señor Emperador Carlos Quinto de Gloriosa Memoria*. En Santiago, por Sebastián Montero y Frayz, 1775.

CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés *Memoria sobre la pesca de sardina en las Costas de Galicia*, Madrid, Joaquín Ibarra, 1776.

CORNIDE DE FOLGUEIRA Y SAAVEDRA, José Andrés: *Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia: arreglado al sistema del caballero Carlos Linneo, con un tratado de las diversas pescas, y de las redes y aparejos con que se practican*. Madrid, Imprenta Cano, 1788.

HOYO, Jerónimo del. *Memorias del Arzobispado de Santiago: reproducción facsimilar*. Santiago de Compostela, Consorcio de Santiago, Universidad de Santiago de Compostela, 2016.

LABRADA, José Lucas. *Descripción económica del Reyno de Galicia*. Ferrol, imprenta de don Lorenzo José Riesgo Montero, 1804.



LARRUGA, Eugenio: *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España, con inclusión de los reales decretos, órdenes, cédulas, aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento, tres series previstas*, 45 tomos, Imprenta Antonio Espinosa, Madrid, 1788. Memoria CLXXIX: Producciones vegetables del Reyno de Galicia, Tomo XLII, pp.117-276; Memoria CLXXX: Ríos y pesca de Galicia, Tomo XLII, pp.277-319; Tomo XLIII, pp.1-95; Memoria CLXXXII: Monedas, pesos, medidas, ferias, mercados y contribuciones del Reyno de Galicia, Tomo XLIII, pp.97-183; Memoria CLXXXIII: Comercio de Galicia, Tomo XLIII, pp.185-301

LOBERA DE ÁVILA, Luis. *Vanquete de nobles caualleros e modo de biuir desde que se leuantan hasta q[ue] se acuestan: y habla de Cada manjar que complexion y propiedad tiene e que daños y prouechos haze, e trata del regimiento curatiuo e preseruatiuo de las fiebres Pestilenciales e de la Pestilencia e otras cosas utilissimas n inclyta Vindelicorum Vrbe Augusta: per industrium virū Henricum Stainerū chalcotypū*, 1530.

LÓPEZ FERREIRO, Antonio: *Fueros municipales de Santiago y su tierra*, 2 tomos, Imprenta del Seminario C. Central, Santiago de Compostela, 1895.

*Memoria del panizo y su cultivo*. Cáceres, Imprenta de don Lucas de Burgos, 1835.

*Novísima recopilación de las leyes de España: dividida en XII libros, en que se reforma la Recopilación publicada por el Señor Don Felipe II en el año de 1567, reimpressa últimamente en el de 1775, y se incorporan las pragmáticas, cédulas, decretos, órdenes y resoluciones Reales, y otras providencias no recopiladas, y expedidas hasta el de 1804 / mandada formar por el Señor Don Carlos IV*, Tomo 3, Libro VII. De los pueblos y de su gobierno civil, económico y político. título XVIII, Ley I, Madrid, [s.n.] 1805-1807.

*Ordenanza de 4 Julio de 1718 para el establecimiento é instrucción de Intendentes, y para Tesorero General, Pagadores y Contadores de los Ejércitos y Provincias*. Madrid, imp. Juan Ariztia, 1720.

PARDO BAZÁN, Emilia. *La cocina española antigua*. Valladolid, Editorial Maxtor, 2012 (reproducción de la edición de: Madrid: Renacimiento 1913). Biblioteca de la mujer; t. 10).

PÉREZ CONSTANTÍ, Pablo. *Notas viejas galicianas*. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 1925.

*Real Cédula de S. M. y Señores del Consejo, en que se contiene la Nueva Ordenanza que generalmente deberá observarse para el modo de cazar y pescar en estos Reynos, con señalamiento de los tiempos de veda, de una y otra especie*. Madrid Imprenta Real, 1804.

*Real Cédula de su Majestad, a consulta del Consejo, por la que se sirve eximir de todos los Derechos Reales los Granos y Harinas que vengan de fuera à los Puertos de estos Reynos, hasta fin de agosto de 1774*. Santiago de Compostela, Imprenta Ignacio Aguayo, 1773.

*Reglamento para el régimen y gobierno del Gran Hospital de Santiago y la Casa de Expósitos anexa al mismo.* A Coruña, Casa de Misericordia, 1881.

SAMPIL, José Antonio. *Nuevo plan de colmenas ó Tratado histórico-natural físico económico de las abejas.* Madrid, En la oficina de Don Benito Cano, 1798.

SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre la Policía y el régimen de los Abastos de la ciudad de Santiago.* Madrid, Imprenta de Sancha, 1806.

SÁNCHEZ VAAMONDE, Pedro Antonio: *Memoria sobre los Ganados de Galicia considerados relativamente a la Economía Política,* Imprenta de Sancha, Madrid, 1802.

SARMIENTO, Martín. *Obra de 660 pliegos: De historia natural y todo género de erudición.* Santiago de Compostela, 2008. Capítulo dedicado a los pescados, págs. 1928-2162; y capítulo sobre los crustáceos, págs. 2163-2228. MONTEAGUDO ROMERO, Henrique (ed lit.).



## BIBLIOGRAFÍA

ABAD ALEGRÍA, Francisco. "Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas", en *Cuadernos de Aragón*, vol. 28, 2001, págs. 23-68.

ALONSO ÁLVAREZ, Luis. *Comercio colonial y crisis del Antiguo Régimen en Galicia (1778-1818)*. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, Consellería da Presidencia, 1986.

ALONSO ÁLVAREZ, Luis. *Industrialización y conflictos sociales en la Galicia del Antiguo Régimen, 1750-1830*. Madrid, Akal, D.L., 1977.

ALONSO DÍAZ-MARTA, Gonzalo L., et al. "Algunos detalles históricos sobre el azafrán", en *Ensayos: Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, nº 2, 1988, págs. 223-230.

ÁLVAREZ ALONSO, Clara. "La gestión administrativa del concejo de Santiago de Compostela en el ámbito del urbanismo durante el siglo XVI", en *la España medieval*, nº6, 1985, págs. 151-160.

ANDRADE CERNADAS, José Miguel. "En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval", en *Semata: Ciencias sociais e humanidades*, nº21, 2009, pág. 45-64.

ANES, Gonzalo. "Los pósitos en la España del siglo XVIII", en *Moneda y crédito*, nº105, 1968, pág. 39-69.

ANES, Gonzalo. *Las crisis agrarias en la España moderna*. Madrid, Taurus, 1974.

ARANDA DONCEL, Juan. "El abastecimiento de nieve a Córdoba en los siglos XVII y XVIII", en *Estudios Geográficos*, vol. 47, nº182-183, 1986, pág. 173-192.

ARTOLA GALLEGO, Miguel y otros. *Los ferrocarriles en España, 1844-1943*. Madrid, Servicio de Estudios del Banco de España, 1978, 2 vols.

*Atlas Histórico Galicia*. Vigo, Nigra Trea, 1998.

AYMARD Maurice. "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode" en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30<sup>e</sup> année, nº 2-3, 1975, págs. 431-444.

BARREIRO FERNÁNDEZ, José Ramón. *Historia da Universidade de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, vol. 1: Das orixes ó século XIX, 1998.

BARREIRO GIL, Manuel Jaime. "El atraso económico y el sistema de transporte terrestre en la Galicia del siglo XIX", en *Revista Galega de Economía*, vol. 10, nº1, 2001, págs. 1-21.

BARREIRO MALLÓN, Baudilio. "El maíz en el sistema agrario de la España moderna", en *Sección cronológica*, vol. 1, 1992, págs. 184-199.

BARREIRO MALLÓN, Baudilio. *La jurisdicción de Xallas en el siglo XVIII. Población, sociedad y economía*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1978.

BARREIRO MALLÓN, Baudilio; REY CASTELAO, Ofelia. *Pobres, peregrinos y enfermos. La red asistencial gallega en el Antiguo Régimen*. Santiago de Compostela, Consorcio de Santiago de Compostela, 1999.

BARROS MARGOLLES, Rodolfo. *El abastecimiento de Santiago en el reinado de Carlos III*. Memoria de Licenciatura, Universidad de Santiago de Compostela, 1967.

BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, Juan Manuel. "Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850)", en CHACÓN JIMÉNEZ, Francisco; GÓMEZ CARRASCO, Cosme Jesús (coord). *Familias, recursos humanos y vida material*. Murcia, Universidad de Murcia, servicio de Publicaciones, 2014, págs. 181-199.

BARUSI, Ángela; MEDINA F. Xavier; COLESANTI Gemma (eds.). *El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona, Icaria Editorial, 1998.

BAS LÓPEZ, Begoña. "Consideracións xerais pro estudo dos muíños en Galicia", en *Cuadernos de Estudios Gallegos*, tomo 32, nº96-97, 1981, págs. 329-344.

BAS LÓPEZ, Begoña. "Recursos y técnicas en los molinos de Galicia. Una síntesis de las tipologías", en *I<sup>as</sup> Jornadas nacionales sobre Molinología: Santiago de Compostela, 22 a 25 de noviembre de 1995*. Sada (A Coruña), Edición do Castro, 1997, págs. 725-734.

BEIRAS, Xosé Manuel (ed.). *La economía gallega en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*. Vigo, Galaxia, 1973.

BELTRÁN CORTÉS, Fernando. *Apuntes para una historia del frío en España*. Madrid, Editorial CSIC-CSIC Press, 1983.

BENASSAR Bartolomé; GOY Joseph. "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle", en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30<sup>e</sup> année, nº2-3, 1975.

BENNASSAR Bartolomé. "L'alimentation d'une ville espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle. Quelques données sur les approvisionnements et la consommation de Valladolid", en *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, nº 4, 1961, págs. 728-740.

BENNASSAR, Bartolomé. *Valladolid en el Siglo de Oro: una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el siglo XVI*. Valladolid, Editorial Maxtor, 2015.

BERNARD René-Jean. "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle", en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 24<sup>e</sup> année, nº 6, 1969, págs. 1449-1467.

BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. "El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen", en *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*. Zaragoza, 2001.

BERNARDOS SANZ, José Ubaldo. *No sólo de pan: ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid, 1997.

BONET CORREA, Antonio. *La arquitectura en Galicia durante el siglo XVII*. Madrid, C.S.I.C., 1984.

BOUHIER, Abel. *La Galice: essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-sur-Yon, [s.n.], 1979.

BRAUDEL Fernand. "Alimentation et catégories de l'histoire", en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 4, 1961, págs. 723-728.

BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV- XVIII*. Madrid, Alianza Editorial, 1984.

BUENO MARÍ, Rubén; JIMÉNEZ PEYDRÓ, Ricardo. "Crónicas de arroz, mosquitos y paludismo en España: el caso de la provincia de Valencia (s. XVIII-XX)", en *Hispania*, vol. 70, n°236, 2010, pág. 687-708.

BURGO LÓPEZ, Concepción. "El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del monasterio de San Payo de Antealtares", en *Studia histórica. Historia moderna*, n°5, 1987, págs. 221-239.

BURGO LÓPEZ, Concepción. *Un dominio monástico femenino en la Edad Moderna: el monasterio benedictino de San Payo de Antealtares*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 1986, vol.5.

BURGUIÈRE, André. *Diccionario Akal de Ciencias Históricas*. Torrejón de Ardoz, AKAL, D.L., 1991.

CABALLERO, Óscar. "Análisis comparativo del aprovisionamiento de carne en las ciudades de Roma y Barcelona durante el siglo XVIII", en *Pedralbes: Revista d'història moderna*, n°18, 1998, pág. 273-285.

CAPEL, Horacio. "Una actividad desaparecida de las montañas mediterráneas: el comercio de la nieve", en *Revista de geografía*, vol. 4, n°1, 1970, págs. 5-42.

CARIÑANOS SAN MILLÁN, Félix. "La mujer en el Camino de Santiago", en *Fayuela: revista de estudios calceatenses*, n°1, 2005, págs. 39-56.

CARMONA BADÍA, Xoán. *El atraso industrial de Galicia: auge y liquidación de las manufacturas textiles, (1750-1900)*. Barcelona, Ariel, 1990.

CARMONA GARCÍA, Juan Ignacio. *El sistema de hospitalidad pública en la Sevilla del Antiguo Régimen*. Sevilla, Excma. Diputación Provincial, 1979.

CARO LÓPEZ, Ceferino. "La caza en el siglo XVIII: sociedad de clase, mentalidad reglamentista", en *Hispania*, vol. 66, n°224, 2006, págs. 997-1018.



CASTRO PÉREZ, Xavier. “Contribución á historia do chocolate”, en BALBOA LÓPEZ, Xesús; PERNAS OROZA, Herminia (coord.). *Entre nós: estudos de arte, xeografía e historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo*. Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico, 2001, págs. 589-612.

CASTRO PÉREZ, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular”, en *Cuadernos de Estudios Gallegos*, vol. 49, nº115, 2002, págs. 309-345.

CASTRO PÉREZ, Xavier. “Historia da dieta popular na sociedade galega: o viño como nutriente e axente terapéutico”, en FIDALGO SANTAMARINA, Xosé Antón et al (eds.). *Alimentación e Cultura*. Vigo, Universidade-Concello de Celanova 1993, págs. 57-63.

CASTRO PÉREZ, Xavier. “Leche cruda y cocida: perspectivas teóricas de interpretación de uno de los ingredientes de la dieta de los gallegos en la Época Contemporánea”, en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, nº30, 2, 1994, págs. 177-192.

CASTRO PÉREZ, Xavier. “Porcos, ovellas e vacas na historia da dieta galega”, en *Grial: revista galega de cultura*, vol. 30, nº113, 1992, págs. 131-139.

CASTRO PÉREZ, Xavier. *A lume manso: estudos sobre historia social da alimentación en Galicia*. Vigo, Editorial Galaxia, 1998.

CASTRO PÉREZ, Xavier. *Ayunos y yantares: usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Tres Cantos (Madrid), Nivola, 2001.

CASTRO PÉREZ, Xavier. *A la sombra ejemplar de los parrales: cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares*. Gijón, Trea, 2006.

CASTRO PÉREZ, Xavier; FERNANDEZ CORTIZO, Camilo; FOLGAR DE LA CALLE, Xosé María. “Alimentación, sociabilidade e vida cotiá na historia”, en *Semanta: Ciencias sociais e humanidades*, nº91, 2009.

CASTRO REDONDO, Rubén. *Cartografía digital de Galicia en 1753: jurisdicciones, provincias y Reino*. Santiago de Compostela, Andavira Eds., 2019.

CASTRO, Xavier. *A mesas e Manteis: Historia alimentación en Galicia*. Cesuras (A Coruña), Biblos Clube de Lectores, 2010.

CEBREIROS-ÁLVAREZ, Eduardo. “Una específica manifestación de la aplicación del Derecho en el ámbito de la Administración local: la actividad normativa en el municipio de Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen”. En *La aplicación del derecho a lo largo de la historia*, Universidad de Jaén, 1998, págs. 153-164.

CEBREIROS-ÁLVAREZ, Eduardo. *El municipio de Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen (1759-1812)*. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 1999.

CHAUNU, Pierre. *Historia, Ciencia Social: La duración, el espacio y el hombre en la época moderna*. Madrid, Encuentro, 1986.

CIPOLLA, Carlo M. *Historia económica de la Europa preindustrial*. Madrid, Alianza, 1981.

COLÁS LATORRE, Gregorio. “El régimen señorial en Aragón”, en *Revista de Historia Jerónimo Zurita*, vol. 58, 1987, págs.- 9-29.

CORDERO TORRÓN, Xosé; DOPICO GUTIÉRREZ DEL ARROYO, Fausto; RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé. “La distribución espacial del ganado en Galicia según el Catastro de Ensenada”, en *Congreso de historia rural: siglos XV-XIX*, Madrid, Casa de Velázquez, 1984, págs. 273-285.

CORELLA, Pilar. “La casa arbitrio de la nieve y hielos del reino y de Madrid (1607-1863)”, en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 25, nº1, 1898, pág. 175-197.

CORRAL GARCÍA, Esteban. *Ordenanzas de los concejos castellanos. Formación, contenido y manifestaciones (siglos XIII-XVIII)*. Burgos, Ed. Corral, 1988.

COSTA FERNANDES, Paula Sofia. “O papel dos alimentos na cura dos corpos no hospital de Penafiel”, en LOBO DE ARAUJO, María Marta; ESTEVES, Alexandra (coord.) *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas*. Lab2PT- Laboratorio de Paisagens, -Patrimônio e Território, 2005, págs.75- 104.

CREMADES GRIÑAN, Carmen María. *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII (1701-1766)*. Murcia, Universidad de Murcia, 1984.

CRESPO ARANA, Alfonso; BAHAMONDE, Ángel. *Madrid y la economía española, 1560-1850: ciudad, corte y país en el antiguo régimen*. Madrid, Alianza Editorial, D.L., 1985.

CRISTÓBAL, Elisa; MARTÍN ESCORZA Carlos. “El comercio y los pozos de nieve en Calahorra durante los siglos XVII a XIX y su relación con los cambios climáticos”, en *Kalakorikos*, nº8, 2003, pág.151-168.

CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *Comer en León: un siglo de historia, 1700-1800*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 2000.

CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto. *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 1998.

DE CASTRO, Concepción. *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*. Madrid, Alianza, 1987.

DE GARINE, Igor. “La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios”, en GONZÁLEZ TURNO, Isabel; ROMERO DE SOLIS, Pedro (eds.). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993, págs. 9-26.

DELGADO GONZÁLEZ, Fernanda; CARO SÁNCHEZ-LAFUENTE, Antonio. *Elaboración de productos de panadería. Panadería y bollería*. Antequera, Málaga: Innovación y Cualificación, D.L, 2012.

DÍAZ, Lorenzo; CABAÑAS, José Luis. *Ilustrados y románticos: cocina y sociedad en España (siglos XVIII y XIX)*. Madrid, Alianza Editorial, 2005.

DOMÉNECH, Ignacio; MARTÍ, Félix. *Ayunos y abstinencias*. Madrid: [s.n.] Imp. Helénica, 1914.

DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. "Bens divididos, bens partidos: herencia y patrimonio en la Galicia contemporánea", en *Mélanges de l'École française de Rome. Italie et Méditerranée*, tomo 110, nº1, 1998, págs. 49-52.

DOMÍNGUEZ CASTRO, Luis. *Viños, viñas e xentes do Ribeiro*. Vigo, Xerais Edicións Xerais de Galicia, D.L., 1992.

DOMÍNGUEZ MARTÍN, Rafael. *El campesino adaptativo: campesinos y mercado en el norte de España, 1750-1880*. Santander, Universidad de Cantabria: Asamblea Regional de Cantabria, D.L., 1996.

DUBERT GARCÍA, Isidro. "Las dinámicas demográficas de las pequeñas villas gallegas a finales del Antiguo Régimen". *Obradoiro de Historia Moderna*, nº11, 2002, págs. 61-100.

DUBERT GARCÍA, Isidro. "Mundo urbano y migraciones campo-ciudad en Galicia, siglos XVI-XIX". *Revista de Demografía Histórica*, vol. 16, nº2, 1998, págs. 39- 86.

DUBERT GARCÍA, Isidro. "Comercio y tráfico marítimo en la Galicia del Antiguo Régimen, 1750-1820", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº17, 2008, págs. 211-243.

DUBERT GARCÍA, Isidro. "Los comportamientos sexuales premaritales en la sociedad gallega del Antiguo Régimen" en *Studia Histórica: Historia Moderna*, vol. 9, 1991, págs. 117-142.

DUBERT GARCÍA, Isidro. *Los comportamientos de la familia urbana en la Galicia del Antiguo Régimen: el ejemplo de Santiago de Compostela en el siglo XVIII*. Santiago de Compostela, Servicio de publicaciones de la universidad de Santiago de Compostela, 1987.

DUBERT GARCÍA, Isidro; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Entre el" regocijo" y la "bienaventuranza": Iglesia y sociabilidad campesina en la Galicia del Antiguo Régimen", en NUÑEZ RODRIGUEZ, Manuel. *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións, 1994 págs. 237-261.

DUBERT, Isidro; SAAVEDRA, Pegerto. "Maíz, patata, coloniales... El impacto de los cultivos americanos en la agricultura y el comercio europeos, siglos XVI-XIX", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, págs.7-18.

EIRAS ROEL, Antonio (ed.). *Las fuentes y los métodos: 15 trabajos de historia cuantitativa serial de Galicia*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1977.

EIRAS ROEL, Antonio. "Hautes terres et basses terres en Galice: la concentration régionale du bétail", en *Actes du Colloque International. L'élevage et Vie Pastorale dans les montagnes de l'Europe au moyen âge et à l'époque moderne*. Clermont-Ferrand, Institut d'Études du Massif Central, 1984, fasc. 27, 1984, pag. 121-150.

EIRAS ROEL, Antonio. "Producción y precios agrícolas en la Galicia atlántica en los siglos XVII-XVIII, un intento de aproximación a la coyuntura agraria". En *Congreso de Historia Rural Siglos XV al XIX*, Madrid, 1984, págs. 393-413.

EIRAS ROEL, Antonio. “Concentración y condiciones geográficas de la ganadería gallega en el siglo XVIII”, en *Estudios Geográficos*, vol. 44, nº172-173, 1983, págs. 435-468.

EIRAS ROEL, Antonio. “El comercio de Galicia y con Galicia en la economía mundial del siglo XVIII. Para un estado de la cuestión”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº17, 2008, págs. 155-178.

EIRAS ROEL, Antonio. “El régimen señorial en Galicia a finales de la Edad Moderna”, en *Obradoiro de historia moderna*, nº6, 1997, págs. 7-46.

EIRAS ROEL, Antonio. “Hambre y peste en Santiago en 1710”. *Cuadernos de estudios gallegos*, vol. 20, nº61, 1965, págs. 243-255.

EIRAS ROEL, Antonio. “La burguesía mercantil compostelana a mediados del siglo XVIII: mentalidad tradicional e inmovilismo económico”, en EIRAS ROEL Antonio et al. *La Historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1981, pág. 521-564.

EIRAS ROEL, Antonio. “La degradación del salario real de los trabajadores urbanos en Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen”. *Cahiers de la Méditerranée*, vol. 3, nº1, 1975, págs. 17-56.

EIRAS ROEL, Antonio. “La historia cuantitativa del consumo alimentario. Estado actual de las investigaciones”, en *Hispania: Revista española de historia*, nº126, 1974, págs. 105-148.

EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación en la España Moderna: resultados y problemas”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº2, 1993, págs. 35-6.

EIRAS ROEL, Antonio. “Las élites urbanas de una ciudad tradicional: Santiago de Compostela a mediados del siglo XVIII”. En EIRAS ROEL, Antonio (coord.): *La Documentación Notarial y la Historia*. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, D.L. vol. 1, 1984, págs. 117-139.

EIRAS ROEL, Antonio. “Los productos alimentarios de ultramar en la agricultura de los países mediterráneos”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº7, 1998, págs. 27-88.

EIRAS ROEL, Antonio. “Una primera aproximación a la estructura demográfica urbana de Galicia en el censo de 1787”, en VILLARES PAZ, Ramón, (coord.). *La ciudad y el mundo urbano en la historia de Galicia*. Santiago de Compostela, Tórculo, D.L., 1988, págs. 155-178.

EIRAS ROEL, Antonio. *La población de Galicia, 1700-1860: crecimiento, distribución espacial y estructura de la población de Galicia en los siglos XVIII y XIX*. Santiago de Compostela, Fundación CaixaGalicia, D.L., 1996.

EIRAS ROEL, Antonio; ENRÍQUEZ MORALES, María José. “El Consumo alimentario en los Colegios Mayores de la Universidad de Santiago y otras colectividades del Antiguo Régimen”, en *Liceo Franciscano*, año 28, nº82-84, 1975, págs. 243-261.



EIRAS ROEL, Antonio; USERO Rafael. "Precios de los granos en Santiago de Compostela y Mondoñedo: siglo XVIII". En EIRAS ROEL, Antonio (ed.), *Las fuentes y los métodos: 15 trabajos de historia cuantitativa serial de Galicia*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1977, págs. 243-288.

ENRÍQUEZ MORALES, María José. "Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago de Compostela". Memoria de licenciatura inédita, Universidad de Santiago de Compostela, Facultad de Xeografía e Historia, 1974.

FALCÓN GALIÑANES, Ramón. *La importancia y usos del agua en el noroeste de Galicia a finales del Antiguo Régimen: Las cuencas fluviales*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2018.

FEBVRE Lucien. "Essai de cartes des graisses de cuisine en France", en *Annales Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup>4, 1961, págs. 747-756.

FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy. "Sobre la crisis de la ganadería española en la segunda mitad del siglo XVIII", en *Brocar. Cuadernos de Investigación Histórica*, n<sup>o</sup>12, 1986, págs. 89-102.

FERNÁNDEZ CORTIZO Camilo. "¿En Galicia, el hambre entra nadando? Rogativas, clima y crisis de subsistencias en la Galicia litoral sudoccidental en los siglos XVI-XVIII", en *Semata: Ciencias sociais e humanidades*, n<sup>o</sup>17, 2006, págs. 259-298.

FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "La cabaña ganadera en la Galicia de transición (siglos XVII-XVIII): evolución, composición y estructura de la propiedad", en PÉREZ ÁLVAREZ, María José; MARTÍN GARCIA, Alfredo (coord.). *Campo y campesinos en la España Moderna: culturas políticas en el mundo hispano*. Madrid, Fundación Española de Historia Moderna, vol.2, 2012, pág. 313-331.

FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "La pequeña edad de hielo en Galicia: estado de la cuestión y estudio histórico". *Obradoiro de Historia Moderna*, n<sup>o</sup>25, 2016, págs. 9-39.

FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Neveras y cosecha de nieve en Galicia (Siglos XVII-XVIII)", en *Obradoiro de Historia Moderna*, n<sup>o</sup>5, 1996, pág. 41-66.

FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Arrieros y traficantes en la Galicia rural de la época moderna". *Obradoiro de Historia Moderna*, n<sup>o</sup>17, 2008, págs. 325-352.

FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo. "Para que esta gente bárbara fuese política y doméstica y enseñada en la doctrina cristiana". Iglesia, Estado y reforma religiosa en Galicia (siglos XVI-XVII), *Manuscrits*, 2007, n<sup>o</sup>25, págs. 157-186.

FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, Carlos M. "Medicina, Higiene y Sociedad en la obra de D. Pastor Nieto Rodríguez", en *Anuario brigantino*, n<sup>o</sup>16, 1993, págs. 113-124.

FERNÁNDEZ GASALLA, Leopoldo. "Las murallas de Santiago de Compostela (968-1875). De coraza protectora a monumento evocado", en *Congreso Internacional "Ciudades Amuralladas": Pamplona, 24-26 noviembre 2005*. Pamplona, Institución Príncipe de Viana, vol. 1, 2007.



FERNÁNDEZ GASALLA, Leopoldo; GOY DIZ, Ana Eulalia. "Las casas consistoriales de Santiago de Compostela en los siglos XVI y XVII", en *Semata. Ciencias Sociais e Humanidades*, vol. 15, 2003, págs. 545-586.

FERNÁNDEZ Y GARCÍA, Antonio. *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II: la alimentación en el Madrid Romántico*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de estudios Madrileños, 1971.

FERREIRA PRIEGUE, Elisa. "Galicia en la Marisma de Castilla: la dinámica de los intercambios mercantiles", en ARÍZAGA BOLÚMBURU, Beatriz; SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel (coords.). *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*. Nájera, Instituto de Estudios Riojanos, 2005, págs. 165-186.

FERREIRA PRIEGUE, Elisa. *Galicia en el comercio marítimo medieval*. Tesis Doctoral. Universidad de Santiago de Compostela, 1986.

FLANDRIN, Jean-Louis. "Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas", en *Manuscrits: revista d'història moderna*, nº6, 1987, págs. 7-30.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Historia de la alimentación*. Gijón, Trea, 2004.

FONTANA, Josep. "Nivel de vida, calidad de vida: un intento de estado de la cuestión y algunas reflexiones", en *XV Simposi d'Anàlisi Econòmica*, Barcelona, tomo I, 1990, págs. 1-13.

FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. *Los colegiales de Fonseca*. Santiago de Compostela, [s.n.], 1958.

FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. "Emplazamiento de ferias en Galicia a fines del siglo XVIII", en *Cuadernos de estudios gallegos*, nº 70, 1968, págs. 200-223.

FRAGUAS FRAGUAS, Antonio. "La Vida compostelana, Los hombres y las instituciones", en *Liceo Franciscano*, año 28, nº 82-84, 1975, págs. 189-214.

FREIRE NAVAL, Ana Belén. "Aportación documental al estudio de la actividad artística del monasterio de San Martín Pinario y sus prioratos entre 1501 y 1854", en *ADAXE. Revista de Estudios e Experiencias Educativas*. nº 10, 2000, págs. 225-246.

GALLARDO TÉLLEZ, Eduardo; PEZZI CRISTÓBAL, Pilar. "Un comerciante de la costa del Reino de Granada en el siglo XVIII: Juan Antonio Palomino y Vargas", en *Comercio y cultura en la Edad Moderna: actas de XIII Reunión Científica de la Fundación Española de historia Moderna*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 2015, págs. 461-473.

GALLEGO DOMÍNGUEZ, Olga. "Ferias y mercados en la provincia de Orense", en *Boletín auriense*, tomo 17, 1987 págs. 131-204.

GARCÍA ÁLVAREZ-BUSTO, Alejandro. *Arqueología de los monasterios en Asturias: San Juan Bautista de Corias*. Tesis Doctoral. Universidad de Oviedo, 2011.

GARCÍA ÁLVAREZ-BUSTO, Alejandro. “Al Servicio del claustro. Análisis de los Espacios de trabajo en los monasterios hispánicos (siglos XI-XIX)”, en *Hispania Sacra*, 2016, vol. 68, nº 137, pág. 145-178.

GARCÍA BLANCO-CICERÓN, Jacobo. *Viajeros angloparlantes por la Galicia de la segunda mitad del siglo XVIII*. A Coruña, Fundación Barrié, 2006.

GARCÍA CAMPELLO, María Teresa. “Enfermos y peregrinos en el Hospital Real de Santiago durante el siglo XVII: de 1630 a 1660: libros de ingreso de enfermos”, en *Compostellanum*, vol. 18, nº1, 1973, págs. 5-40.

GARCÍA COLOMBÁS, M. *Las señoras de San Payo: Historia de las monjas benedictinas de San Pelayo de Antealtares*. Santiago de Compostela, Ediciones de la Caja de Ahorros de Galicia, 1980.

GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús. *Organización del espacio y economía rural en la España Atlántica*. México, Siglo XXI, 1975.

GARCÍA GUERRA, Delfín. *El Hospital Real de Santiago, 1499-1804*. La Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1983.

GARCÍA LOMBARDERO, Jaime. *La agricultura y el estancamiento económico de Galicia en la España del Antiguo Régimen*. Madrid, Siglo XXI, 1973.

GARCÍA MARTÍN, Pedro. *El Monasterio de San Benito el Real de Sahagún en la época moderna: contribución al estudio de la economía rural monástica en el valle del Duero*. Valladolid, Junta de Castilla y León, 1985.

GARCÍA MERCADAL, José. *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, Aguilar, vol. III, 1962.

GARCÍA-FUENTES, Manuel. *El Camino de acceso a Galicia en el siglo XVIII*. Editorial Diputación Provincial, 1987.

GARCÍA-FUENTES, Manuel. *Galicia incomunicada por red viaria en el siglo XVIII*. A Coruña, Universidad de A Coruña, Servicio de Publicaciones, 1999.

GASALLA REGUEIRO, P.L; SAAVEDRA FERNANDEZ, Pegerto. “Alumnos, bachilleres y catedráticos en el siglo XVIII”, en BARREIRO FERNÁNDEZ Xosé Ramón (coord). *Historia de la Universidad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, 1998, vol. 1, pág. 479-567.

GASALLA REGUEIRO, P.L; SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “Tiempos de Reformas. La universidad en el siglo de la Ilustración”, en BARREIRO FERNÁNDEZ, Xosé Ramón (coord), *Historia de la Universidad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, 1998, vol. 1, págs. 255-271.

GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy. *Santiago y la Tierra de Santiago de 1500 a 1640. contribución a la historia económica y social de los territorios de la Corona de Castilla en los siglos XVI y XVII*. Sada, A Coruña, Edicións do Castro, D.L., 1982.

GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy; EIRAS ROEL, Antonio. "Contabilidades hospitalarias como fuentes de los transportes internos: costos de transportes del Real Hospital de Santiago", en EIRAS ROEL, Antonio (ed.), *Las fuentes y los métodos*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1977, págs. 323-344.

GENTILCORE, David. *Pomodoro, A History of the Tomato in Italy*, New York, Columbia University Press, 2010.

GIMÉNEZ LÓPEZ, Enrique. *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el Antiguo Régimen*. Valencia, Institución Alfonso el Magnánimo, 1981.

GIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Ezequiel. "Sobre el consumo de hielo y nieve en la Cataluña del siglo XVIII", en *Pedralbes: revista d'història moderna*, 1988, nº8, págs. 307-314.

GOICOECHEA MARCAIDA, Ángel. "El vino en la Medicina y la cultura popular del País Vasco. En La Rioja, el vino y el camino de Santiago", en *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*. Vitoria-Gasteiz, Fundación Sancho el Sabio, 1996, págs. 341-356.

GOICOETXEA MARCAIDA, Ángel. "El vino en los hospitales del Camino de Santiago", en *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología de España*. Huesca, La Val de Onsera, 1999, págs. 1080-1090.

GÓMEZ DÍAZ, Donato. "Buen alimento, mejor pensamiento: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII", en *Manuscripts*, nº 20, 2002, págs. 133-155.

GONZÁLEZ GARCÍA, Miguel Ángel. "El pozo y abasto de nieve del cabildo de la catedral de Ourense", en *Cuadernos de estudios gallegos*, 1999, vol. 46 nº111, págs. 93-122.

GONZÁLEZ SOLÍS, María José. *Mucho más que la Mesta: rebaños, pastos y economía rural en Extremadura en el siglo XVIII*. Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2017.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *200 años de cocina: historia y antropología de la alimentación*. Madrid, Cultivalibros, 2003.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *Comida de rico, comida de pobre: los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995.

GRIVETTI Louis; SHAPIRO, Howard-Yana (Eds). *Chocolate: history, culture, and heritage*. Hoboken, New Jersey, John Wiley & Sons, 2009.

GUTIÉRREZ ALONSO, Adriano. "Abastecimiento y consumo en Burgos durante el siglo XVIII. una primera aproximación", en *Boletín de la Institución Fernán González*, nº223, 2001-2002, págs. 285-324.

HÉMARDINQUER Jean-Jacques. "Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle", en *Annales Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, nº4, 1961, págs. 740-747.

HÉMARDINQUER JEAN-Jacques. "Pour une histoire de l'alimentation", en *Cahiers des Annales*, nº 28, 1970, págs. 236-240.

HERNÁNDEZ BERMEJO, María de los Ángeles. “La alimentación de los privilegiados: La familia Carvajal a finales del siglo XVIII”, en *Norba: Revista de historia*, nº5, 1984, págs. 179-190.

HERRERO SALAS, Fernando. *Economía y sociedad en el ámbito del monasterio de Palazuelos, 1500-1835*. Valencia, Bubok Editorial, 2012.

HUETZ DE LEMPS, Alain. *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Burdeos, Institut de Géographie. Faculté des Lettres, 1967.

INFANTE MIGUEL-MOTTA, Javier. *El municipio de Salamanca a finales del Antiguo Régimen:(1753-1812)*. Salamanca, Ediciones del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca, 1984.

JÁCOME ROCA, Alfredo. *Historia de los Medicamentos*. Academia Nacional de Medicina, 2003.

JUEGA PUIG, Juan. *El comercio marítimo de Galicia (1525-1640)*. Pontevedra, Diputación de Pontevedra, D.L. 2014.

JUEGA PUIG, Juan. *El estanco de la sal en Galicia. Siglos XVI-XVII*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006.

KAMEN, Henry, BARNADAS, José María. *La España de Carlos II*. Barcelona, Crítica, 1981.

KIMBER D. y D.I. MCGREGOR. *Brassica oilseeds; production and utilization*, CAB International, 1995.

LADERO QUESADA, Miguel Ángel y GALÁN PARRA, Isabel. “Las ordenanzas locales en la Corona de Castilla como fuente histórica y tema de investigación (siglo XIII al XVIII)”, en *Anales de la Universidad de Alicante, Historia Medieval*, nº1, 1982, págs. 221-244.

Le GOFF Jacques. “Une enquête sur le sel dans l'histoire”. *Annales. Economies, sociétés, civilisations*”. 16<sup>e</sup> année, nº5, 1961, págs. 959-961.

LIVI BACCI, Massimo. *Popolazione e alimentazione: saggio sulla storia demografica europea*. Bolonia, Il mulino, 1987.

LIVI BACCI, Massimo. *Ensayo sobre la historia demográfica europea: población y alimentación en Europa*. Barcelona, Ariel, 1988.

LLOPIS AGELÁN, Enrique. et al. “Índices de precios de la zona noroccidental de Castilla-León (1580-1650)”, en *Revista de Historia Económica*, vol. 18, nº3, 2010, págs. 665-686.

LÓPEZ CAPONT, Francisco. *El desarrollo industrial pesquero en el siglo XVIII. Los salazoneros catalanes llegan a Galicia*. La Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1998.

LÓPEZ DÍAZ, María. “Del ayuntamiento borbónico al primer municipio constitucional: el caso de Santiago de Compostela”, en *Revista de historia moderna*, nº25, 2007, págs.331-358.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín. "Muñños de maré", en *Trabalhos da Sociedade portuguesa de Antropologia e Etnografia*. Vol. XVII (Homenagem ao Dr. Mendes Correa), 1959.

LOWENBERG, Miriam; TODHUNTER, E, Neige; WILSON, Eva; FEENEY, Moira C.; SAVAGE, Jane R. *Los alimentos y el hombre*. México, LimusaWiley, 1970.

MALLOL FERRÁNDIZ, José. "Alicante y el comercio de la nieve en el último tercio del siglo XVIII", en *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº6-7, 1986-1987, pág. 245-254.

MANRIQUEZ PERSIVA, Emilio; ABADÍA ABADÍAS, Rosa; GUIMERÁ, Domènech. "Las pichelas aragonesas: singulares jarras pirenaicas para vino". En *La cerámica en el mundo del vino y del aceite: actas / XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja 2010, Navarrete, 30 de octubre-1 de noviembre de 2010*. Navarrete, La Rioja, Ayuntamiento de Navarrete, Agost, Alicante: Asociación de Ceramología, 2012, págs. 98-115.

MANZANOS ARREAL, Paloma. "La casa y la vida material en el hogar. Necesidades vitales y niveles de vida en la Vitoria del siglo XVIII", en IMÍZCOZ BEUNZA, José María et al (coord.). *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*. Editorial Txertoa Argitaldaria, 1995, págs. 199-237.

MARTÍNEZ BARREIRO, Enrique. *La Coruña y el comercio colonial gallego en el siglo XVIII*. Sada (A Coruña), Ediciones de Castro, 1981.

MARTÍNEZ GARCÍA, Luís. "Pobres, pobreza y asistencia en la Edad Media hispana. Balance y perspectivas", en *Medievalismo*, nº18, 2008, pág. 67-107.

MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. "El Concejo de Santiago y las crisis de subsistencias entre 1741 y 1770", en *Sémata: Ciências Sociais e Humanidades*, nº29, 2017, págs. 219-237.

MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. "Los enfermos del Hospital Real de Santiago: serie completa hasta mediados del siglo XIX", en *Obradoiro de Historia Moderna*, 2000, nº9, pág. 43-78.

MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Enrique. *La Población De Santiago De Compostela (1630-1860): Estructuras, Coyunturas Y Comportamientos Demográficos*. Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico da USC, 2014.

MARTÍNEZ SHAW, Carlos. "La pesca en la Catalunya del siglo XVIII. Una panorámica", en *Pedralbes: revista d'història moderna*, nº 8, 1988, págs. 323-338.

MAZA ZORRILLA, Elena. *Pobreza y asistencia social en España. Siglos XVI al XX: Aproximación histórica*. Valladolid, Secretario de Publicaciones de la Universidad de Valladolid, 1987.

MAZA ZORRILLA, Elena. *Valladolid: sus pobres y la respuesta institucional (1750-1900)*. Valladolid, Universidad de Valladolid y Junta de Castilla y León, 1985.

MEIJIDE PARDO, Antonio. "La viticultura gallega en el siglo XVIII", en *Revista de economía de Galicia*, nº23, 1961, págs. 52-62.



MEIJIDE PARDO, Antonio. “Contribución ao estudo das pesqueiras do baixo miño nos séculos XVIII e XIX”, en *Grial: revista galega de cultura*, vol. 25, nº97, 1987, págs. 317-329.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “Contribución de los catalanes a la industria pesquera de Vigo”, en *Anuario de Vigo*, 1969, págs. 9-14.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “El comercio marítimo de los países del norte con Galicia en la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Estudios Geográficos*, nº81, 1960, págs. 443-453.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “La economía marítima de Sada y Fontán en la época precapitalista: los salazoneros catalanes”, en *Anuario brigantino*, nº18, 1995, págs. 91-104.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “La penetración económica catalana en el puerto gallego de Mugardos, (1760-1830)”, en *Pedralbes: revista d'història moderna*, nº4, 1984, págs. 7-38.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “Negociantes catalanes y sus fábricas de Salazón en la Ría de Arousa (1780-1830)” en *Comunicación presentada al I Coloquio de Historia Económica celebrado en Barcelona en mayo de 1972*. La Coruña, [ s.n.], 1973

MEIJIDE PARDO, Antonio. *Economía marítima de la Galicia Cantábrica en el siglo XVIII*. Valladolid, Departamento de Historia Moderna, 1971.

MEIJIDE PARDO, Antonio. *El comercio del bacalao en la Galicia del siglo XVIII*. La Coruña, Diputación Provincial, 1980.

MEIJIDE PARDO, Antonio. “El hambre de 1768-1769 en Galicia y la obra asistencial del estamento eclesiástico compostelano”, en *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 10, nº2 (abril-junio), 1965, págs. 213-256.

MEIJIDE PARDO, Antonio. *Testimonios históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia*. Sada (A Coruña), Edicións do Castro, 1984.

MEIJIDE PARDO, María Luisa. “Polémica sobre los catalanes en las pesquerías gallegas del siglo XVIII”. En *Homenaje a Antonio Domínguez Ortíz*. Madrid, Ministerio de Educación y Ciencia, 1981, págs. 637-647.

MENARD, Caroline. *La pesca gallega en Terranova, siglos XVI- XVIII*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2006.

MERCADER, Joan. José Bonaparte, rey de España (1808-1813): estructura del estado español bonapartista. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Historia “Jerónimo Zorita”, 1983.

MIGUEL LÓPEZ, Isabel. *El mundo del comercio en Castilla y León al final del Antiguo Régimen*. Valladolid, Sever-Cuesta, 2000.

MINTZ, Sidney Wilfred. *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York, Penguin, 1986.

MINTZ, Sidney. "La comida como un campo de combate ideológico", en *Conferencia de clausura del VIII de Antropoloxía. Homenaje a la Xeración Nós. Santiago de Compostela*, 1999.

MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica, 1993.

MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Trea, 2006.

NORTON, Marcy. "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana", en *Revista de Estudios Sociales*, nº 29, 2008, págs. 42-69.

NORTON, Marcy. "Tasting Empire: Chocolate and the Internalization of Mesoamerican Aesthetics", en *American Historical Review*, (June, 2006), págs. 660-691.

NORTON, Marcy. *New world of goods: a history of tobacco and chocolate in the Spanish empire, 1492-1700*. Berkeley, University of California, 2000.

NÚÑEZ ROLDÁN, Francisco. *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la Edad Moderna*. Sevilla, Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, 2007.

ORTEGA LÓPEZ, Margarita. "Las trabajadoras madrileñas del pueblo llano durante el siglo XVIII", en *Arenal. Revista de historia de las mujeres*, 2006, vol. 13, nº 2, págs. 313-334.

ORTEGA ROMERO, María do Socorro. "Las murallas de Compostela en los siglos XVI-XVII", en VILLARES PAZ, Ramon (coord.) *La ciudad y el mundo urbano en la historia de Galicia*. Santiago de Compostela, Tórculo Edicións, 1988, págs. 225-240.

PALACIO ATAR, Vicente. *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII y otros estudios madrileños*. Madrid, Real Académica de la Historia, 1998.

PALACIO ATARD, Vicente. *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1966.

PALLARES MÉNDEZ, María del Carmen. "Las mujeres en la sociedad gallega bajomedieval". En PASTOR DE TOGNERI, Reyna (coord). *Relaciones de poder, de producción y parentesco en la Edad Media y Moderna. Aproximación a su estudio*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990, págs. 351-373.

PENCO MARTÍN, Antonio Daniel: *La salud pública en el Antiguo Régimen*, Mérida, Editora Regional de Extremadura, 2007.

PÉREZ ÁLVAREZ, María José "La cabaña ganadera de León: estructura interna, limitaciones y proceso evolutivo (siglos XVIII-XIX)", en ARANDA PÉREZ, Francisco José (eds.). *El mundo rural en la España moderna*. Cuenca, Universidad de Castilla la Mancha, págs. 789-808.

PÉREZ ÁLVAREZ, María José. "Enfermedad y caridad en la provincia de León durante la Edad Moderna: El Hospital de las cinco Llagas de la ciudad de Astorga", en *Hispania sacra*, vol. 63, 2011, nº127, págs. 75-102.

PÉREZ GARCÍA, José Manuel. “Aproximación al estudio de la penetración del maíz en Galicia”, en EIRAS ROEL, Antonio (ed.). *La Historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, 1982, págs. 117-159.

PÉREZ GARCÍA, José Manuel. “La agricultura gallega y sus rendimientos. Un estudio evolutivo (1700-1850)”, en *Revista de Historia Moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº3, 1983, págs. 63-98.

PÉREZ GARCÍA, José Manuel. “O millo en Galicia: un estado da cuestión”, en *Revista Galega de Estudos Agrarios*, nº7-8, 1982, págs. 87-104.

PÉREZ GARCÍA, José Manuel. *Un modelo de sociedad rural de antiguo régimen en la Galicia costera: la península de Salnés: (Jurisdicción de la Lanzada)*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1979.

PÉREZ GARCÍA, José Manuel: “La agricultura gallega de mediados del siglo XVIII a través de sus rendimientos, una respuesta alternativa”, en *Congreso de historia rural: siglos XV-XIX. Actas del coloquio celebrado en Madrid, Segovia y Toledo del 13 al 16 de octubre de 1981*, Madrid, 1984, págs. 415-450.

PÉREZ LÓPEZ, María del Mar. *Ferias y mercados en Castilla al final del Antiguo Régimen*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2004.

PÉREZ MOLINA, Isabel. *Las mujeres en el antiguo régimen: imagen y realidad. XVI-XVIII*). Barcelona, Icaria Editorial, 1994.

PÉREZ MOREDA, Vicente. “Alimentación, desnutrición y crecimiento económico: Reflexiones sobre la obra: El hambre en la historia”, en *Agricultura y sociedad*, nº61, 1991, págs. 207-222.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII”. En *El Conde de Aranda y su tiempo: [Congreso Internacional celebrado en Zaragoza, 1 al 5 de diciembre de 1998]*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico, vol. 1, 2000. págs. 157-222.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos”, en *Tiempos modernos: Revista Electrónica de Historia Moderna*, vol. 7, nº21. 2010, pág. 1-18.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Cataluña y Europa a la mesa: las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la Época Moderna”, en *Pedralbes: Revista d’història moderna*, nº18, 1, 1998, págs. 251-272.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Comer, beber y divertirse”, en VACA LORENZO, Ángel (coord.). *Fiesta, juego y ocio en la historia: XIV Jornadas de Estudios Históricos organizadas por el Departamento de historia Medieval, Moderna y Contemporánea*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2003, págs. 173-217.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “De exótico a cotidiano: los nuevos alimentos americanos”, en CAMPILLO, José Enrique. et al. *Comer a lo largo de la Historia*. Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015, págs. 97-136.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El chocolate en la España moderna: negocio y placer”, en FRANCO RUBIO, Gloria Ángeles (coord). *Caleidoscopio de la vida cotidiana (siglos XVI-XVIII)*. Logroño, Siníndice, 2016, págs. 61-95.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El pan en la Barcelona moderna: Poder municipal y abastecimiento”, en *V Reunión Científica Asociación Española de Historia moderna*, vol. 2, 1999, págs. 407-420.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna”, en *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, nº 22, 2002, págs. 29-71.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “En torno a la mesa” en BIRRIEL SALCEDO, Margarita (ed. Lit) *La(s) casa(s) en la Edad Moderna*. Zaragoza, Instituto Fernando el católico, 2017, págs. 365-402.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Entre el paraíso de la abundancia y el infierno del hambre: mitos y realidades”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº extra 14 (Anejo XIV), 2015, págs. 173-196.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Entre la intimidad y la sociabilidad: la alimentación según Fray Antonio de Guevara”, en *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, nº 30, 2012, págs. 101-122.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº 6, 2001, págs. 11- 55.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Estilo de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un grande de España en el siglo de oro”, en *Trocadero: Revista de historia Moderna y Contemporánea*, nº 12-13, 2000-2001, págs. 315-360.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación cotidiana en Cataluña del siglo XVIII”, en *Cuadernos de Historia moderna. Anejos*, nº8, 2009, págs. 33-65.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación de las reinas en la España Moderna”. En MARTINEZ MILLAN, José; MARÇAL LOURENÇO, Maria Paula. *Las Relaciones Discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: las Casas de las Reina (Siglos XV-XIX)*. Madrid, Polifemo, 2008, vol. 3, pág. 1997-2043.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, en *Cuadernos de historia moderna. Anejos*, nº2, 2003, págs. 153-197.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La cocina y la mesa: deber y placer de las mujeres”, en *La Aljaba: Segunda Época, Revista de Estudios de la Mujer*, nº 19, 2015, págs. 17-36.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La historia de la historia de la alimentación”, en *Chronica Nova. Revista de Historia Moderna de la Universidad de Granada*, 2009, nº 35, págs. 105-162.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Los Recetarios de mujeres y para mujeres sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de historia moderna*, nº19, 1997, págs. 121-156.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca, La Val de Onsera, 1998.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Somonte- Cenero, Gijón, Trea, D.L. 2011.

PHILIPPE Robert. “Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 3, 1961. págs. 564-568.

PIQUERO ZARAUZ, Santiago. “Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del Antiguo Régimen. Unas consideraciones”, en *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, n°20, 2000, págs. 227-241.

POITRINEAU Abel. “L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII<sup>e</sup> siècle”, en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 17<sup>e</sup> année, n°2, 1962, págs. 323-331.

PORTELA SILVA, Ermelindo. *Historia de la ciudad de Santiago de Compostela*. Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, Universidade de Santiago de Compostela, 2003.

POZAS POVEDA, Lázaro; CUESTA MARTÍNEZ, Manuel., et al. “Las actas capitulares como fuente para la historia urbana”, en *En la España medieval*, n°10, 1987, págs. 39-68.

PRESEDO GARAZO, Antonio. "El consumo alimenticio de la élite hidalga en Galicia durante el siglo XVIII", en *Historia. Instituciones. Documentos*, n°39, 2012, págs. 259-285.

PRESEDO GARAZO, Antonio. “Estudiantes de condición nobiliaria en la Universidad de Santiago de Compostela (siglos XVII y XVIII): aproximación a su perfil sociológico”, en *Hispania*, vol. 63, n°215, 2003, págs. 907-968.

RAMOS PALENCIA, Fernando. “Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios post-mortem: Palencia, 1750-1840”, en YUN-CASALILLA, Bartolomé (dir); TORRAS, Jaume (dir). *Consumo, condiciones de vida y comercialización: Cataluña, Castilla, siglos XVII-XIX*. Valladolid, Consejería de Educación y Cultura, 1999, págs. 107-132.

RAMOS MARTÍNEZ, Jesús. *La salud pública y el Hospital General de la Ciudad de Pamplona en el Antiguo Régimen (1700 a 1815)*. Tesis Doctoral, Universidad de Zaragoza, 1988.

REY CASTELAO, Ofelia, "Estructura y evolución de una economía rentista de Antiguo Régimen: el Real Hospital de Santiago", en *Jubilatio. Homenaje de la Facultad de Geografía e Historia a los Profesores Manuel Lucas y Angel Rodríguez*, Universidad de Santiago, 1987, págs. 325 a 336.

REY CASTELAO, Ofelia, "La Universidad de Santiago en las épocas clásica y barroca", en DÍAZ Y DÍAZ, M.C. (Ed.), *La Universidad de Santiago*, Santiago de Compostela, Universidad, 1981, págs. 23-36.



REY CASTELAO, Ofelia, “Alojamiento y asistencia de los monjes viajeros en los monasterios benedictinos españoles, siglos XVI-XVII”, en Alexandra Esteves (ed.), *Travel, assistance, pilgrims and travelers, XVI-XX cs.*, ICS, Minho-Braga, 2017, pág.12-32.

REY CASTELAO, Ofelia, “Universidad de Santiago: Fuentes documentales y líneas de investigación”, en *Universidades Hispánicas. Modelos territoriales en la Edad Moderna, I. Miscelánea Alfonso IX*, Salamanca, 2006, págs.15-63.

REY CASTELAO, Ofelia. “Del Sur al Norte: productos de Andalucía y América en el consumo de las élites compostelanas de la Edad Moderna” en IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José (eds.). *Andalucía en el mundo atlántico moderno. Ciudades y redes*. Madrid, Sílex Universidad, 2018, págs. 739-759.

REY CASTELAO, Ofelia. “El servicio doméstico del clero regular gallego a fines de la Edad Moderna” en R. Casal y otros (eds.), *Galicia Monástica*, Universidad de Santiago, 2009, pág. 289-310.

REY CASTELAO, Ofelia. “Historia del Real Hospital de Santiago” en BARREIRO MALLÓN, Baudilio (coord.), *El Hospital Real de Santiago de Compostela y la hospitalidad en el Camino de Peregrinación*. Santiago de Compostela, S.A de Xestión do Plan Xacobeo, 2004, págs. 375-395.

REY CASTELAO, Ofelia. “La Iglesia gallega en tiempos de Felipe II: la aplicación del Concilio de Trento”, en MARTÍNEZ MILLÁN, José. *Felipe II (1527-1598): Europa y la monarquía católica*. Madrid, Parteluz, 1998, págs. 341-364.

REY CASTELAO, Ofelia. “Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción?”, en *Manuscripts: revista d'història moderna*, nº27, 2009, pág. 59-76.

REY CASTELAO, Ofelia. “Las órdenes religiosas masculinas y la asistencia social en la España de fines del siglo XVIII”, en CAPELA, José Viriato et al (org.): *Da caridade à solidariedade: políticas públicas e práticas particulares no mundo Ibérico*. Braga, Universidade do Minho, 2016, págs. 7-20.

REY CASTELAO, Ofelia. “Los extranjeros en la cornisa cantábrica durante la Edad Moderna”, en *Los extranjeros en la España moderna: actas del I Coloquio Internacional, celebrado en Málaga del 28 al 30 de noviembre de 2002*. Ministerio de Ciencia e Innovación, 2003, págs. 23-58.

REY CASTELAO, Ofelia. “Movimientos migratorios en Galicia, siglos XVI-XIX”, en Antonio Eiras Roel (ed.), *Migraciones internas y medium-distance en la Península Ibérica, 1500-1900*. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 1994, vol. 2, págs. 85-130.

REY CASTELAO, Ofelia. “Trabajando a cubierto”, en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 40, nº2, 2010, págs. 73-93.

REY CASTELAO, Ofelia. *Aproximación a la historia rural en la comarca de la Ulla (siglos XVII y XVIII)*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1981.

REY CASTELAO, Ofelia. *Montes y política forestal en Galicia del Antiguo Régimen*. Santiago de Compostela, Servicions e Intercambio Científico, 1995.

REY CASTELAO, Ofelia; RIAL GARCÍA, Serrana. *Historia de las mujeres en Galicia (siglos XVI al XIX)*. Vigo, Nigra trea, 2009.

RIAL GARCÍA, Serrana M. “El trabajo de las mujeres del campo y la economía familiar en la Galicia Moderna”, en *Arenal: Revista de historia de mujeres*, 2006, vol. 13, nº1, págs. 7-37.

RIAL GARCÍA, Serrana M. “Solás y pobres: las mujeres de las cidades de Galicia ante la marginalidad y la prostitución”, en *Semata. Revista de Ciencias Sociais e Humanidades*, vol. 16, 2005, págs. 301-332.

RIAL GARCÍA, Serrana M. *O traballo das mulleres na Galicia rural do antigo réxime*. Santiago de Compostela: Concello de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico, 2009.

RIAL GARCÍA, Serrana M. *Mujer y actividad económica en la Galicia moderna: la inserción de las mujeres en la producción económica rural y urbana*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2003.

RIAL GARCÍA, Serrana M.; REY CASTELAO, Ofelia. “Las viudas de Galicia a fines del Antiguo Régimen”, en *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, 2008, nº34, págs. 91-122.

RINGROSE, David R. *Madrid y la economía española, 1560-1850: ciudad, corte y país en el antiguo régimen*. Madrid, Alianza, 1985.

RINGROSE, David R. *Los transportes y el estancamiento económico de España, (1750-1850)*. Madrid, Tecnos, 1972.

RIVERA MEDINA, Ana María. “Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)”, en *Itsas memoria: revista de estudios marítimos del País Vasco*, nº 3, 2000, págs. 131-152.

RODRÍGUEZ FERREIRO, Hilario. *A xuridición do Morrazo: s. XVII-XVIII*. Pontevedra, Servizo de Publicacións, Deputación Provincial de Pontevedra, 2003, 3 vols.

RODRÍGUEZ FERREIRO, Hilario. *La tierra de Trasdeza, una economía rural antigua*. Santiago de Compostela: población, y economía de la antigua Jurisdicción de Trasdeza en la primera mitad del siglo XVIII. Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1973.

RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé. “Novos cultivos e agricultura tradicional: a pataca en Galicia nos séculos XVIII e XIX”, en *Separata de: Revista galega de estudos agrarios*, nº3, 1980, págs. 11-37.

RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé; CORDERO TORRON, Xosé. “Rentistas urbanos y capital usurario. La aparcería de ganado en Galicia en el siglo XVIII”, en *Revista De Historia Económica*, vol. 2, nº3, 1984, págs. 287-294

- RODRÍGUEZ MORALES, Carlos. “Azúcar y vida cotidiana en documentos canarios”, en VIÑA SEGURA, Ana y CORBELLÁ DÍAZ, Dolores (ed.), *La ruta azucarera atlántica: Historia y documentación*. Portugal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2012, págs. 133-160.
- RODRÍGUEZ SÁNCHEZ, Ángel. “Pobreza y marginación social en la España Moderna”, en *Norba. Revista de arte, geografía e historia*, 1981, pág. 233-244.
- RODRÍGUEZ SUÁREZ, María del Pilar. VÁZQUEZ BERTOMÉU, Mercedes. *Historia da dozaría tradicional galega*. A Coruña. [s.n.], 2006.
- ROSENDE VALDÉS, Andrés A. *El Grande y Real Hospital de Santiago de Compostela*. Madrid, Electa, 1999.
- ROSENDE VALDÉS, Andrés A. *Unha Historia urbana: Compostela, 1595-1780*. Vigo, Nigra Trea, 2004.
- RUBIO PÉREZ, Laureano, *La Burguesía maragata: dimensión social, comercio y capital en la corona de Castilla durante la edad moderna*. León, Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 1995.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “El maíz en el sistema agrario y en la alimentación en Galicia, siglos XVII-XIX”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, págs. 49-80.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “Petite exploitation et changement agricole à l'intérieur d'un vieux complexe agraire' Les campagnes de la Galice entre 1550 et 1850”, en *Histoire & sociétés rurales*, nº 12, 1999, págs. 63-108.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “Dinamismo socioeconómico del principal reino de Galicia”, en PORTELA SILVA, E. (coord.), *Historia de la ciudad de Santiago*, Santiago, Consorcio de Santiago de Compostela, 2003, págs. 309-310.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “La consolidación de las ferias como fiestas profanas en la Galicia de los siglos XVIII y XIX”, en NÚÑEZ RODRÍGUEZ, Manuel (ed.), *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidade servicio de publicación e Intercambio Científico, 1994, págs. 279-296.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. “La economía vitícola en la Galicia del Antiguo Régimen”, en *Agricultura y Sociedad*, nº 62, 1992, págs. 111-166.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *A Galicia do Antigo Réxime (ca. 1480- ca.1835): a sociedade*. A Coruña, La voz de Galicia, D.L. vol.1 Frades, cregos e fidalgos, 2007.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*. Barcelona, Crítica, 1994.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto. *Economía, política y sociedad en Galicia: la provincia de Mondoñedo, 1480-1830*. Santiago de Compostela, Consellería de Presidencia, 1985.
- SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; CORREA, Hortensio Sobrado; PRESEDO, Antonio. “La red parroquial y el clero rural en la Galicia de los siglos XVI-XIX: resultados de una investigación en curso”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº22, 2013, págs. 93-128.

SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto; SOBRADO CORREA, Hortensio. *El siglo de las luces: cultura y vida cotidiana*. Madrid, Editorial Síntesis, 2004.

SALAMAN, Redcliffe Nathan. *The history and social influence of the potato*. Londres, Cambridge University Press, 1985.

SALAS SALVADÓ, Jordi; GARCÍA LORDA, Pilar; SÁNCHEZ I RIPOLLÈS, Josep M. (ed.). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, Editorial Glosa, SL, 2005.

SAMPEDRO FERNÁNDEZ, Andrés. "Neveros y neveras, aloja y alojeros", en *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*, nº8, 2001, págs. 91-96.

SAMPEDRO FERNÁNDEZ, Andrés. "Una aproximación al mundo de la nieve en Galicia", en *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, vol. 31, nº73, 1999, pág. 381-408.

SÁNCHEZ- ALBORNOZ, Nicolás. *España hace un siglo: una economía dual*. Madrid, Alianza, 1977.

SANMARTÍN MIGUEZ, J. Santiago. "Corridas de toros en la plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela", en *Revista de Estudios Taurinos*, nº30, 2011, págs. 143-171.

SANMARTÍN MÍGUEZ, J. Santiago. *Estudio histórico-farmacéutico del recetario de San Martín Pinario (Libro de Botica, años 1753)*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Farmacia, Santiago de Compostela, 1996

SANMARTÍN MÍGUEZ, J. Santiago. *La botica del Hospital Real de Santiago de Compostela:(1511-1880)*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 1998.

*Santiago de Compostela 1752: Según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada, con la introducción de Eiras Roel*. Madrid, Centro de Gestión Catastral y Cooperación Tributaria, Tabaprés, Grupo Tabacalera, 1990.

SANTOS SOLLA, Xosé Manuel. "Fiestas, ferias y mercados." en NÚÑEZ RODRÍGUEZ, Manuel (ed). *El rostro y el discurso de la fiesta*. Santiago de Compostela, Universidad Servicio de Publicación e Intercambio Científico, 1994, págs. 297-310.

SANTOS SOLLA, Xosé. *Geografía de la vid y el vino de Galicia*. Pontevedra, Diputación Provincial de Pontevedra, 1992.

SANZ SAMPELAYO, Juan. *Granada en el siglo XVIII*. Granada, Diputación Provincial de Granada, Instituto Provincial de Estudios y Promoción Cultural, 1980.

SASTRE CENTENO, José Manuel. *El Real Hospital de Santa María de Esgueva a través de sus documentos contables. Siglo XVIII y XIX*. Tesis Doctoral, Universidad de Valladolid, 2013.

SCHUURMAN, Anton. "Probate Inventories: Research Issues, Problems and Results". En VAN DER WOUDE, Ad; SCHUURMAN, Anton (eds.). *Probate Inventories. A New Source for the Historical Study of Wealth, Material Culture and Agricultural Development*, Utrecht, HES, 1980, págs. 19-31.

SEIJAS MONTERO, María. “El patrimonio de los monasterios cistercienses del sudoeste gallego en la Edad Moderna”, en *Hispania. Revista Española de Historia*, nº241, 2012, pág. 441

SEIJAS MONTERO, María. *Los cistercienses en el sudoeste de Galicia a fines del Antiguo Régimen*. Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela, 2009, pág. 282.

SERRA RUIZ, Rafael, “La Alhóndiga en el siglo XVIII”, en *Anuario de historia del derecho español*, nº41, 1971, págs. 785-808.

SHAMMAS, Carole. "The eighteenth-century English diet and economic change", en *Explorations in Economic History*, vol. 21, nº3, 1984, págs. 254-269.

SHAMMAS, Carole. *The Pre-industrial consumer in England and America*. Oxford, Clarendon Press, cop 1990.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. “Las bebidas en el Palacio Real de Madrid en tiempo de los Austria”, en GARRIDO ARANDA, Antonio, *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*. Córdoba, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001, págs. 156-172.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. *Biografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón, Ediciones Trea, 2003.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. *Cocineros europeos en el Palacio Real*. Madrid, Artes Gráficas Municipales, 1991.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. *La cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid, Editorial Castalia, 1997.

SISTO EDREIRA, Rafael. “La Botica del Monasterio”. En *Santiago: San Martín Pinario: Monasterio de San Martín Pinario, Santiago de Compostela, 27 de mayo, 31 de diciembre 1999*. Consellería de Cultura, Comunicación Social e Turismo, 1999. Pág. 95-112.

SOBRADO CORREA, Hortensio. "Algunas precisiones en torno al alcance de las consecuencias económicas, sociales y demográficas del cultivo de la patata en la Galicia de finales del Antiguo Régimen", en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº27, 2018, págs. 139-176.

SOBRADO CORREA, Hortensio. “Aproximación al consumo en el área rural gallega: el interior lucense (ss. XVII- XIX)”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº2, 1993, págs. 87-110.

SOBRADO CORREA, Hortensio. “Los inventarios post-mortem como fuente privilegiada para el estudio de la historia de la cultura material en la Edad Moderna”, en *Hispania: Revista española de historia*, vol. 63, nº215, 2003, págs. 825-861.



SOBRADO CORREA, Hortensio. “Obstáculos estructurales al desarrollo de los intercambios comerciales en la Galicia de la Edad Moderna”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº17, 2008, págs. 303-324.

SOLA AYAPE, Carlos. *Abasto de pan y política alimentaria en Pamplona:(siglos XVI-XX)*. Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2001.

SOUBEYROUX, Jacques. *Paupérisme et rapports sociaux à Madrid au XVIIIème siècle*. Atelier reproduction des thèses, Université de Lille III, 1978.

SPOONER, Frank. “Régimes alimentaires d'autrefois”. *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16<sup>e</sup> année, nº 3, 1961. págs. 568-574.

SUÁREZ GOLÁN, Fernando. “Espacios y funciones en los palacios arzobispaes compostelanos de la época moderna”. En ALDEA CELADA, José Manuel; LÓPEZ SAN SEGUNDO, Carmen, et al. (coord.). *Los lugares de la historia*. Salamanca, Hergar Ediciones Antema, 2013, págs. 1051-1073.

SUÁREZ GOLÁN, Fernando. “La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)”, en *VII AISU Congress, Food and the City*, Padua, 3-5 de septiembre, 2015.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid, Alianza, D.L., vol. 1-8, 1991.

VAQUERO LASTRÉS, Berta. “Las clases medias y los comerciantes en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº10, 1987, págs. 41-50.

VAQUERO LASTRÉS, Berta. “El artesanado en Betanzos en el siglo XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº11, 1988, pág. 29-36.

VAQUERO LASTRÉS, Berta. “La hidalguía en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº 9, 1986, págs. 53-62.

VÁZQUEZ DE PARGA, Luis. *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*. Pamplona, Institución Príncipe de Viana, 1998, vol. I.

VAZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Del mar a la feria: pesca, comercio y consumo de pulpo en Galicia, siglos XVIII-XIX”, en REY CASTELAO Ofelia; FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo; CASTRO REDONDO, Rubén (eds.). *La vida inquieta: conflictos sociales en la Edad Moderna*, Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións, 2018, págs. 385-399

VÁZQUEZ LIJÓ, José Manuel. “Sabrosa abstinencia. Abasto y consumo de pescado en el monasterio de Sobrado (s. XVII-XVIII)”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº18, 2009, págs. 151-179.

VILLAR GARCÍA, María Begoña. “Alimentación y consumo en la Málaga del siglo XVIII” (1ª parte), en *Baetica. Estudios de Historia Moderna y Contemporánea*, nº7, 2015, págs. 311-320.

VILLAR, Pierre. *Catalunya dins l'Espanya moderna: recerques sobre els fonaments economics de les estructures nacionals*. Barcelona, Edicions 62, 1964, vol. IV.

VILLARES PAZ, Ramón. “El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del siglo XVII”, en *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 17, nº1-4, 1972, págs. 63-72.

VILLARES PAZ, Ramón. *Foros, frades e fidalgos: estudos de historia social de Galicia*. Vigo, Edicións Xerais de Galicia, D.L. 1982.

VILLARES PAZ, Ramon. *La ciudad y el mundo urbano en la historia de Galicia*. Santiago de Compostela, Tórculo Edicións, 1988.

VRIES, Jan de. *La urbanización de Europa, 1500-1800*. Barcelona, Crítica, 1987.

YUN- CASALILLA, Bartolomé. “La historia económica por el lado de la demanda y el consumo: unas reflexiones generales”, en YUN-CASALILLA, Bartolomé; TORRAS, J. *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, Siglos XVII-XIX*. Valladolid, Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, 1999, pág. 9-23.

YUN-CASALILLA, Bartolomé. “Ferias y mercados: indicadores y coyuntura comercial en la vertiente norte del Duero: Siglos XVI-XVIII”, en *Investigaciones históricas: Época moderna y contemporánea*, nº4, 1983, págs. 51-82.

YUN-CASALILLA, Bartolomé; TORRAS, J., *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, Siglos XVII-XIX*. Valladolid, Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, 1999.

ZABALA URIARTE, Aingeru. “Tráfico y comercio marítimo entre Ribadeo y Bilbao a finales del siglo XVIII”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº19, 2010, pág.61-86.

ZARAGOZA PASCUAL, Ernesto. “Libros de gradas de los monjes de San Martín Pinario de Santiago de Compostela (1502-1833)”, en *Estudios mindonienses: Anuario de estudios históricos-teológicos de la diócesis de Mondoñedo- Ferrol*, nº 7, 1991, págs. 471-557.